



Rebsorten:

Cabernet Franc 36%, Merlot 30%, Blauburgunder 21%, Tempranillo 5%, Syrah 4%, Petit Verdot 4%

Lage und Boden:

Unsere besten Rotweinlagen in Manincor, am Seehof, am Panholzerhof und in Mazzon, zwischen 250 und 500 m Meereshöhe mit kräftigen Lehmböden, von Kalkschotter und anderen Gletschergesteinsablagerungen durchzogen.

Jahrgang:

Für einen biodynamischen Winzer war 2024 extrem herausfordernd. Die außergewöhnlich feuchten Monate Mai, Juni und Juli bescherten uns einen immensen Peronospora- und Oidium-Druck. Unsere Professionalität und die Erfahrung der letzten Jahre haben uns diese schwierige Phase beinahe schadlos überstehen lassen. Die kurzen und heißen Wochen von Mitte Juli bis Ende August gefolgt von schönem Herbstwetter bis Ende September haben uns großartige Weißweine und Pinots beschert. Nerv, Spannung, knackige Säure und moderater Alkohol prägen die Weine des Jahrgangs.

Von Mitte September bis Anfang Oktober haben die Roten für unseren La Rose de Manincor gelesen. Der Hektarertrag lag bei 50 hl.

Ausbau:

La Rose de Manincor ist der Saftauszug aus den besten Rotweinchargen in jedem Jahr. So verändern sich die Sortenzusammensetzung und der Charakter jährlich ein wenig. Der Saftabzug erfolgte nach 6 bis 12-stündiger Maischestandzeit und der Most vergärte in Holzfässern, zum Teil spontan mit traubeneigenen Hefen. Während der fünfmonatigen Reife auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Es wurden 45.000 Normalflaschen und 311 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,1 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,8 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtende, lachsrote Farbe. In der Nase zarter Duft nach Himbeeren und Kirschen, saftig und cremig am Gaumen, langanhaltend mit feinem Gerbstoff und mineralisch-fruchtigem Nachhall.

Optimale Trinkreife ab Frühsommer 2025 bis Ende 2028.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Passt zu gewürzten Vorspeisen, zu gebratenem bzw. geräuchertem Fisch und zu weißem bzw. gegrilltem Fleisch.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR