

**Rebsorte:**

Blauburgunder

Lage und Boden:

Mazzon, von uns „Mason“ genannt um Verwechslungen mit der größeren Lage oberhalb von Neumarkt zu vermeiden. Vier Hektar sind in dieser einmaligen Lage mit Pinot Nero bestockt: ein nach Süden geneigtes Hochplateau auf 400 – 450 m Meereshöhe, sonnenverwöhnt und konstant dem Wind ausgesetzt. Ideale Voraussetzungen für die engbeerigen Pinottrauben also. Der Boden ist sandiger Lehm und von verschiedenen Steinen durchzogen: Dolomit, Porphy, Gneiss und Granit findet man vom kleinen Korn bis zum faustgroßen Stein.

Jahrgang:

2020 hat uns eine frühe Lese mit guten Qualitäten und schöner Menge beschert. Der Austrieb war zwar nicht ausgesprochen früh, aber ein sehr warmes Frühjahr und ein ausgeglichener Sommer waren für die Entwicklung der Reben optimal, sodass wir bereits am 25. August mit der Ernte begannen. Während der Lese gab es zwar immer wieder Regenphasen, aber mit unserer Schlagfertigkeit und unserer akribischen Selektionsarbeit konnten wir sehr gute Qualitäten in den Keller bringen. Die physiologische Reife war nahezu perfekt, Zuckerreife und Säure in einem idealen Bereich. Ein sehr ausbalancierter Jahrgang. Mitte September konnten wir unseren Pinot Noir mit perfekter Reife lesen. Der Hektarertrag lag bei 42 hl.

Ausbau:

Jede Charge der verschiedenen Parzellen wurde separat gekeltert. Die Maischegärung erfolgte in Holzbottichen, spontan mit traubeneigenen Hefen. Die Mazeration dauerte zwei Wochen, wobei der Tresterkuchen einmal pro Tag getaucht wurde. Der 16-monatige Holzfassausbau erfolgte in Barriques, wobei der Neuholzanteil nur 20 % betrug und der Wein die gesamte Zeit auf der Feinhefe blieb. Erst danach wurden die einzelnen Parzellen verschnitten und dabei die besten Fässer der höchstgelegenen Parzelle mit den ältesten Reben für den Mason di Mason selektiert.

Abfüllung:

Es wurden 17.200 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,2 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,1 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, sattes Rubinrot. Himbeeren und Preiselbeerfrucht, etwas Rosenblätter und Lakritze, reif in der Frucht und frisch in der Würze, fruchtbetont und feingliedrig am Gaumen, samtig und zugleich fest von der Zungenspitze bis zum Abgang.

Optimale Trinkreife ab 2022 bis Ende 2027.

Serviertemperatur: 16 – 18 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in den ersten Jahren dekantieren und in Burgundergläsern servieren.

Passt zu gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch, zu Wild und zu gereiftem Weichkäse.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR