

#### 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, Porphyr, Gneiss und Granit findet man vom kleinen Korn bis zum faustgroßen Stein.

# Jahrgang:

2021 war ein relativ spätes Jahr. Die Lese begann am 13. September mit Sauvignon Blanc in Lieben Aich und endete am 20. Oktober mit Cabernet Sauvignon auf Manincor. Gerade die Reifezeit war von nahezu perfektem Wetter geprägt, mit sonnigen Tagen und Klaren Nächten, in denen es ordentlich abkühlte. So steht 2021 im Zeichen der Balance. Physiologische Reife, Zuckerreife und Säure stehen in optimalem Verhältnis. Reife Frucht, kühler Charakter und moderater Alkohol kennzeichnen den Jahrgang. Ende September konnten wir unseren Pinot Noir mit perfekter Reife lesen. Der Hektarertrag lag bei 41 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: 0,7 g/l Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,3 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 2023 bis Ende 2030.

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

# Unser Anspruch:

Wild und zu gereiftem Weichkäse.

Biodynamisch Respekt-BIODYN Vegan



