

**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. Die höchstgelegene Parzelle ist mit den ältesten Reben bestockt und daraus selektionieren wir in Topjahrgängen diesen „Grand Cru aus dem Grand Cru“.

Jahrgang:

2017 haben wir eine sehr kleine Ernte eingebracht. Ein kalter trockener Winter, Frost im Frühjahr, Hitze und Trockenheit im Sommer und schlussendlich Hagel Ende August haben uns insgesamt ein Viertel an Menge gekostet. Das Wetter zur Ernte war dann aber optimal, sodass wir unsere Trauben mit sehr guter Reife und perfektem Gesundheitszustand in den Keller bringen konnten. Die 2017er Weine präsentieren sich straff, etwas niedriger im Alkohol, mit viel Mineralität und saftiger Länge. Die Blauburgundertrauben konnten wir Mitte September bei idealer Reife lesen. Sie hatten dicke, knackige Schalen und eine feine Aromatik. Der Hektarertrag lag bei 35 hl.

Ausbau:

Jede Charge der verschiedenen Parzellen wurde separat gekeltert. Die Maischegärung erfolgte in Holzbottichen, spontan mit traubeneigenen Hefen. Die Mazeration dauerte drei Wochen, wobei der Treserkuchen zweimal pro Tag getaucht wurde. Der 12-monatige Holzfassausbau erfolgte in Barriques, wobei der Neuholzanteil 50 % betrug und der Wein die gesamte Zeit auf der Feinhefe blieb. Erst danach wurden die einzelnen Parzellen verschnitten und anschließend nur die besten Fässer für den Mason di Mason selektiert.

Abfüllung:

Im Februar 2019 wurden 4.100 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 0,8 g/l

Alkohol: 14 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,3 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, sattes Rubinrot. Reife Fruchtaromen mit frischer mineralischer Würze lassen schon in der Jugend die Komplexität eines großen Pinot Noir's erahnen. Saftig im Ansatz, vermitteln die feinkörnigen Tannine eine samtige Struktur zur Gaumenmitte sowie Balance und Harmonie im Abgang.

Optimale Trinkreife ab 2019 bis 2029.

Serviertemperatur: 16 – 18 °C, für optimalen Trinkgenuss sollte unser Mason di Mason besonders in seiner Jugend dekantiert und in Burgundergläsern serviert werden.

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



MANINCOR