



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 Topjahren diesen „Grand Cru aus dem Grand Cru“.

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 36 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 Tresterkuchen 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:

Es wurden 4.100 Flaschen gefüllt

Daten:

Restzucker: 1,3 g/l

Alkohol: 13,5 % 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 2023 bis 2033. 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.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR