



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:

2022 hat uns als Winzer viel Freude bereitet. Ein frühes Jahr, warm im Sommer, mit ausreichenden und gut verteilten Regenfällen, kühlen Nächten und sonnigen Tagen im Herbst. Hohe physiologische Reife, intensive Aromen, knackige Säure, ausbalancierter Alkohol. Beste Voraussetzungen für langlebige Weine mit Spannung und Nerv. Physiologische Reife, Zuckerreife und Säure stehen in optimalem Verhältnis. Reife Frucht, kühler Charakter und moderater Alkohol kennzeichnen den Jahrgang.

Am 22. September konnten wir unseren Pinot Noir mit perfekter Reife lesen. Der Hektarertrag lag bei 31 hl.

Ausbau:

Jede Charge der verschiedenen Parzellen wurde separat gekellert. Die Maischegärung erfolgte in Holzbotichen, 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 4.860 Flaschen gefüllt

Daten:

Restzucker: 0,9 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,7 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 2025 bis 2035.

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