

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

Jahrgang:
2023 war ein herausforderndes Jahr mit klimatischen Bedingungen, die alles andere als einfach waren. Durch Fleiß und akribische Detailarbeit haben wir schließlich großartige Resultate erzielt. Sowohl mit dem feuchten Frühjahr wie mit dem heißen und trockenen Sommer kamen unsere Reben gut zurecht und der goldene Herbst hat uns zur perfekten Reife verholfen. 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:
Die Parzellen wurden separat gekeltert und die Maische in Holzbottichen spontan mit traubeneigenen Hefen vergoren. Die dreiwöchige Mazeration erfolgte bei zweimal täglichem Untertauchen des Tresterkuchens. Anschließend reifte der Wein 18 Monate auf der Feinhefe in Barriques (30 % Erst-, 50 % Zweit- und 20 % Drittbelegung). Erst danach wurden die Parzellen verschnitten und ausschließlich die besten Fässer für den Mason di Mason selektiert.

Abfüllung:
Es wurden 4.860 Flaschen gefüllt.

Daten:
Restzucker: 0,4 g/l
Alkohol: 13,5 % Vol.
Säure: 5,4 g/l (nach biologischem Säureabbau)

Beschreibung und Trinkempfehlung:
Leuchtendes, sattes Rubinrot. Vielschichtige Aromen reifer roter Beeren, Kirschen, feiner Würze und kühler Mineralität. Saftig und lebendig, mit seidigen, feinkörnigen Tanninen und perfekter Balance aus Frucht, Frische und Struktur. Trotz Tiefe und Komplexität elegant und trinkfreudig. Langer, präziser Abgang mit großem Reifepotenzial. Ein Pinot Noir voller Finesse, Harmonie und innerer Spannung statt Kraft.
Optimale Trinkreife: 2027–2040.
Serviertemperatur: 16–18 °C. Jung dekantieren und in großen Burgundergläsern servieren. Passt zu gebratenem und gegrilltem Fleisch, Geflügel, Kalb, Wildgeflügel, feinen Wildgerichten, Pilzen und gereiftem Weichkäse.

Unser Anspruch:
Biodynamisch
Respekt-BIODYN
Vegan

MANINCOR
39052 Kaltern | Caldaro | Italia, St. Josef am See 4, **T** +39 0471 960230, **F** +39 0471 960204, www.manincor.com