

**Rebsorte:**

Lagrein

Lage und Boden:

Aus Rubatsch Terlan kommen zwei Drittel, von der Lage Seehof in Kaltern kommt ein Drittel der Trauben. Rubatsch ist ein Südwesthang auf 250 m Meereshöhe mit sandigem Boden auf Porphyerverwitterungsgestein. Seehof liegt auf 250 m Meereshöhe mit Seeblick und lehmigem Kalkschotter als Untergrund. Rubatsch bringt Feinheit und Eleganz, Seehof gibt Kraft und Struktur.

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. Anfang Oktober konnten wir unseren Lagrein ernten. Der Hektarertrag lag bei 47 hl.

Ausbau:

Die Maischegärung erfolgte im Holzbottich, spontan mit traubeneigenen Hefen. Zwei Wochen Mazerationszeit mit täglichem Untertauchen des Tresterkuchens erlaubten eine behutsame Extraktion von Farb- und Gerbstoffen. Nach sechzehnmonatiger Reifung in Barriques, wobei nur jedes fünfte Fass neu war, entwickelte der Wein Reife und Harmonie.

Abfüllung:

Es wurden 11.250 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,1 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,1 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Fast undurchsichtiges Purpurviolett. Eine dunkelbeerbige Fruchtnase mit reifen Pflaumen, Holundersirup und Lakritze lässt die Komplexität im Alter bereits erahnen. Dichte Tannine am Gaumen, die jedoch im ganzen Mundgefühl weich und samtig wirken. Optimale Trinkreife ab 2023 bis Ende 2028.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C, für optimalen Trinkgenuss in seiner Jugend dekantieren und in großen Bordeauxgläsern servieren.

Passt zu geschmortem und kurzgebratenem Fleisch, besonders gut zu Wildgerichten und Käse.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR