

**Rebsorte:**

Lagrein

Lage und Boden:

Zwei Drittel der Trauben wachsen in Rubatsch bei Terlan, ein Drittel stammt aus der Lage Langeben auf dem Manincor Hügel. Rubatsch, ein sonnenverwöhnter Südwesthang auf 250 m Meereshöhe mit sandigen Böden auf Porphyerverwitterungsgestein, schenkt dem Wein Feinheit und Eleganz. Langeben liegt auf 280 m Meereshöhe auf dem Manincor Hügel und ist von steinigem Moränengestein geprägt, was dem Wein Kraft und Struktur verleiht. Im Zusammenspiel dieser beiden Lagen entsteht ein Wein von besonderer Balance und Ausdruckskraft.

Jahrgang:

2023 war ein herausforderndes Jahr mit klimatischen Bedingungen, die alles andere als einfach waren. Dank großer Sorgfalt, viel Fleiß und akribischer Detailarbeit konnten wir schließlich großartige Resultate erzielen. Sowohl mit dem feuchten Frühjahr als auch mit dem heißen und trockenen Sommer kamen unsere Reben gut zurecht, und der goldene Herbst verhalf uns zu einer perfekten Reife. Physiologische Reife, Zuckerreife und Säure stehen in einem optimalen Verhältnis. Reife Frucht, kühler Charakter und moderater Alkohol kennzeichnen diesen Jahrgang. Besonders erfreulich war, dass wir den Lagrein in Rubatsch Anfang Oktober bei nahezu perfekter physiologischer Reife lesen konnten.

Ausbau:

Die Maischegärung erfolgte spontan mit traubeneigenen Hefen im Holzbottich. Eine zweiwöchige Mazerationzeit mit täglichem Untertauchen des Tresterhuts ermöglichte eine besonders schonende Extraktion von Farb- und Gerbstoffen. Anschließend reifte der Wein sechzehn Monate in Barriques, wobei nur jedes fünfte Fass neu war. So konnte er auf harmonische Weise an Reife, Tiefe und Ausgewogenheit gewinnen.

Abfüllung:

Es wurden 12.800 Flaschen und 229 Magnums gefüllt

Daten:

Restzucker: 0,3 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 4,9 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Fast undurchsichtiges Purpurviolett. Eine dunkelbeerige 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 2027 bis Ende 2033. 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

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