Rebsorten:
Lagrein 35 %, Merlot 40 %, Cabernet 25 %

Lage und Boden:
Manincor und Panholzerhof, beides Südosthänge auf 250 m Meereshöhe mit Seeblick, mit kräftigen, sandigen Lehmböden, von Kalkschotter und anderen Gletschergesteinsablagerungen durchzogen. Diese Weinberge gehören zu den wärmsten Lagen Südtirols und sind prädestiniert für große Rotweine.

Jahrgang:
2017 haben wir eine sehr kleine Ernte eingebracht. Ein kalter trockener Winter, Frost im Frühjahr, Hitze und Trockenheit im Sommer und schlussendlich Hagel Ende August haben uns insgesamt ein Viertel an Menge gekostet. Das Wetter zur Ernte war dann aber optimal, sodass wir unsere Trauben mit sehr guter Reife und perfektem Gesundheitszustand in den Keller bringen konnten. Die 2017er Weine präsentieren sich straff, etwas niedriger im Alkohol, mit viel Mineralität und saftiger Länge. Von Mitte September bis Mitte Oktober konnten wir nacheinander Merlot, Lagrein und Cabernet Franc zum jeweils besten Zeitpunkt lesen. Der Hektarertrag lag unter 40 hl.

Ausbau:
Jede Charge wurde separat gekeltert, immer mit Maischegärung, zum Teil spontan mit traubeneigenen Hefen in Holz-, Beton- und Edelstahlbottichen. Die Mazeration dauerte zehn Tage und erfolgte behutsam. Es wurde nur einmal am Tag getaucht um feinkörnige, filigrane Tannine zu erhalten. Frische und Finesse stehen als Ziel an oberster Stelle. Der zwölfmonatige Holzausbau erfolgte zur Gänze in Holzfässern verschiedener Größe.

Abfüllung:
Im März 2019 wurden 82.000 Flaschen gefüllt.

Daten:
Restzucker: 1,8 g/l
Alkohol: 13,5 % Vol.
Säure: biologischer Säureabbau 5,6 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:
Leuchtendes, dichtes Rubinrot. Im Anklang fruchtig nach kleinen Beeren, später würzig nach Lakritze, weißem und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen dicht mit festem, jedoch feinem Tannin, burgundisch im Trinkfluss.
Optimale Trinkreife ab 2019 bis Ende 2024.
Serviertemperatur: 16 - 18 °C
Passt zu würzigen, mediterranen Vorspeisen und zu gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch.

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