



#### Rebsorten:

Cabernet Franc 72 %, Merlot 28 %

#### Lage und Boden:

Tatzenschrot auf Manincor, ein Südosthang auf 250 m Meereshöhe, ist mit unseren ältesten Merlotreben bestockt und gehört zu den wärmsten Weinbergen die Südtirol zu bieten hat. Der Cabernet Franc kommt vom Seehof wo lehmiger Kalkschotter Kraft und Finesse entwickelt.

#### 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. Von Anfang bis Mitte Oktober haben den Cabernet Franc und Merlot gelesen. Die physiologische Reife war nahezu perfekt, Zuckerreife und Säure in einem idealen Bereich. Ein sehr ausbalancierter Jahrgang. Der Hektarertrag lag bei 36 hl.

#### Ausbau:

Die Maischegärung erfolgte im Holzbottich, spontan mit traubeneigenen Hefen. Der perfekte Zustand der Trauben erlaubt eine lange Mazeration von vier Wochen, um so viel feinkörniges Tannin wie möglich zu extrahieren. Zwanzig Monate reifte der Wein im Barrique, wobei die Hälfte in neues Holz kam.

#### Abfüllung:

Es wurden 3.600 Flaschen gefüllt.

#### Daten:

Restzucker: 1,4 g/l

Alkohol: 14 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,0 g/l

#### Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, dunkles Purpurrot. Delikates Duftspektrum von roten und schwarzen Beeren, orientalischen Gewürzen, Leder und Tabak. Die mächtigen Tannine geben dem Wein dichte Struktur, wirken bereits in der Jugend samtig, man erahnt aber das Entwicklungspotenzial, die langanhaltende Frucht im Abgang ist vielversprechend. Optimale Trinkreife ab 2024 bis 2034. Serviertemperatur: 16 - 18 °C, für optimalen Trinkgenuss in seiner Jugend dekantieren und in großen Bordeauxgläsern servieren. Passt als krönender Höhepunkt einer Festtafel und als „Meditationswein“.

#### Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



# MANINCOR