



Rebsorten:

Merlot 39 %, Cabernet Franc 33 %, Tempranillo 8 %, Petit Verdot 8 %, Cabernet Sauvignon 7 %, Syrah 5 %

Lage und Boden:

Unsere besten Rotweinlagen sind in Manincor, beim Seehof und beim Panholzerhof: Südostlagen mit Seeblick auf 250 – 280 m Meereshöhe. Kräftige sandige Lehm Böden sind von Kalkschotter und Gletschergesteinsablagerungen durchzogen.

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 Ende Oktober haben wir der Reife nach Tempranillo, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon gelesen. Die physiologische Reife war nahezu perfekt, Zuckerreife und Säure in einem idealen Bereich. Ein sehr ausbalancierter Jahrgang. Der Hektarertrag lag bei 43 hl.

Ausbau:

Jede Charge wurde separat gekeltert, die Maischegärung erfolgte im Holzbottich, spontan mit traubeneigenen Hefen. Die Mazerationszeit betrug je nach Sorte zwischen 10 und 20 Tagen. Unserem Stil entsprechend wollten wir voll auf Finesse und Eleganz setzen. Der achtzehnmonatige Holz ausbau erfolgte im Barrique, wobei die Hälfte der Fässer neu war. Erst kurz vor der Füllung erfolgt der Verschnitt der einzelnen Weine.

Abfüllung:

Es wurden 23.400 gefüllt

Daten:

Restzucker: 1,3 g/l

Alkohol: 14 % Vol.

Säure: 5,0 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, intensives Kirschorot. Reife Kirschen, Lakritze und Wildkräuter prägen das Aroma; die milde Gerbstoffstruktur gibt dem Wein ein besonders harmonisches Mundgefühl mit würziger Kräuterfrische im Abgang.

Optimale Trinkreife ab 2023 bis Ende 2031.

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

Passt zu Wild und gut gewürztem, gebratenem (rotem) Fleisch sowie zu würzigem Hartkäse.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR