

 **Manincor**

# *Cassiano IGT*

 , 750 ml

 Italy,

 9951041231

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5 g/l



## Food recommendations

from Marian Henß

**Entenbraten mit Blaukraut und Klößen**

(Geflügel)

**Geschmortes Short Rib mit rote Bete und**

**Rosmarinbutter**

(Fleisch)

**Schwarzwurzelfanne mit Steinpilzen und**

**Pumpernickel**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Marian Henß on 24.12.2023

## Info:

Cassiano basiert auf den besten Rotweinslagen des Weinguts. Diese befinden sich rund um das Weingut sowie näher am See am Seehof und Panholzerhof unterhalb des Weingutes.

Diese Südostlagen stehen auf 250–280 m über Meereshöhe und sind dem See zugewandt. Im Boden findet man sandigen Lehm sowie Kalkschotter und Ablagerungen vom Gletschergestein.

Die Cuvée basiert zu 39% auf Merlot, 33% Cabernet Franc sowie 8% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot und 5% Syrah.

2021 hatte einen relativ späten Jahresverlauf. Das Frühjahr begann kühl. Die gesamte Reifezeit war von sonnigen Tagen und klaren Nächten geprägt, in denen es deutlich abkühlte. 2021 steht absolut in Balance. Physiologische Reife, Zuckerausbeute und Säure agieren wunderbar miteinander. Die Trauben für den Cassiano wurden von Anfang bis Ende Oktober geerntet. Jede Charge wird separat vinifiziert. In großen Holzbottichen findet die Gärung auf der Maische statt. Je nach Rebsorte beträgt die Mazerationszeit zwischen 10 bis 20 Tagen.

Anschließend werden die einzelnen Partien in kleinen Barriques ausgebaut. Dieser Prozess dauert 18 Monate an. Die Hälfte der Fässer sind Erstbelegung. Erst im Anschluss wird und damit kurz vor der Füllung erfolgt der Verschnitt zu dem fertigen Wein.

## Farbe:

Dunkel schimmerndes Kirschrot mit zartvioletten Reflexen

## Nase:

Diese Frucht in der Nase zeigt sich mal richtig dunkel. Schattenmorelle, Süßkirsche, Brombeere und Heidelbeere zeigen sich in allen Facetten. Berberitze, Maulbeere und Himbeere unterstützen aus der zweiten Reihe. Etwas warmes Leder und geröstete Kaffeebohnen sorgen für balsamische Würze. Schwarzer Pfeffer, etwas Kardamom und Wacholder bieten ihre Hilfe aus dem Gewürzregal an. Eine mediterrane Note von schwarzen Oliven und Rosmarin schmeichelt ihm sehr. Feine Tabakblätter verleihen ihm zu guter Letzt noch eine weitere Aromenvielfalt.

## Gaumen:

Diese dunkle Frucht führt er nahtlos am Gaumen fort. Die Frucht ist gepaart mit feinsten Tannin, die förmlich am Gaumen zu zerschmelzen scheinen. Das sorgt für eine gelungene Mixtur aus Frucht und Bitterstoffen. Im Hintergrund steht er auf einem stabilen Säuregerüst. Zarte, herbale Anklänge in grünen Aromen versorgen ihn mit Frische. Die Würze basiert

wieder auf Pfeffer und Wacholder mit reichlich mediterranen Akzenten.