Manincor

La Rose de Manincor IGT

2025, 750 ml

Italien, Südtirol

9951041280

Cabernet Franc, Merlot

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.3 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Leicht geräucherte Forelle mit Apfel, Meerrettich und Dill (Fisch)

Kalbscarpaccio mit Haselnussöl und gerösteten Haselnüssen (Kalb)

Gegrillter Fenchel mit Orange, schwarzem Pfeffer und etwas Ricotta salata (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.04.2026

Information zum Wein
Eine Cuvée aus 30 % Cabernet Franc, 25 % Merlot, 20 % Blauburgunder, 13 % Vernatsch und je 4 % Tempranillo, Syrah und Petit Verdot von Rotweinlagen am Seehof, am Panholzerhof und in Mazzon, zwischen 250 und 500 m Meereshöhe mit kräftigen Lehmböden, Kalkschotter und anderen Gletschergesteinsablagerungen. Ein Teil des Mostes wurde durch Saftabzug nach kurzer Maischestandzeit gewonnen, ein anderer Teil durch die direkte Pressung ganzer Trauben. Die anschließende Gärung erfolgt teils in Holzfässern, teils in Edelstahltanks. Der Ausbau dauerte fünf Monate.

Farbe
klares, helles Corail

Nase
"La rose de Manincor" bietet einen zart duftigen Auftakt von Kirschblüten und Kamille, feiner Hefe, rote Beeren und Sauerkirschen. Dazu kommen Anklänge an Grapefruit, etwas Gesteinsmehl und Kräutern.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Rosé frisch, saftig und cremig, dabei sowohl rotbeerig fruchtig, als auch würzig. Er bietet einen feinen Gerbstoff und einen zarten Schmelz, sowie eine ungeahnte Tiefe, die den Rosato zu weit mehr werden lässt, als einen fruchtig verspielten Terrassenwein. Hier sind, Substanz, Komplexität und Eleganz vorhanden, was die Cuvée zu einem exzellenten Speisenbegleiter werden lässt.