## Manincor

# *Mason di Mason DOC*

2019, 1500 ml

Italien, Südtirol

9951041206

Pinot Noir/Spätburgunder

**Alkoholgehalt:** 14,0 %




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Topinambur-Salat mit Cranberries**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gegrillte Dorade mit Roter Bete, Olivenöl und Rosmarin**

(Fisch)

**Rinderfiletstreifen mit Wildkräutersalat, Himbeeren und Himbeeressig**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 30.08.2022

Info zum Wein:
Mazzon, von Manincor „Mason“ genannt, um Verwechslungen mit der größeren Lage oberhalb von Neumarkt zu vermeiden. Vier Hektar sind in dieser einmaligen Lage mit Pinot Nero bestockt, ein nach Süden geneigtes Hochplateau auf 400-450 m Meereshöhe, sonnenverwöhnt und konstant dem Wind ausgesetzt – ideale Voraussetzungen für die engbeerigen Pinottrauben. Der Boden ist sandiger Lehm und von verschiedenen Steinen durchzogen: Dolomit, Porphyr, Gneiss und Granit findet man hier vom kleinen Korn bis zum faustgroßen Stein.

Info zum Ausbau:
Jede Charge der verschiedenen Parzellen wurde separat gekeltert. Die Maischegärung erfolgte in Holzbottichen, spontan mit traubeneigenen Hefen. Die Mazeration dauerte zwei Wochen, wobei der Tresterkuchen einmal pro Tag getaucht wurde. Der 16-monatige Holzfassausbau erfolgte in Barriques, wobei der Neuholzanteil nur 20 % betrug und der Wein die gesamte Zeit auf der Feinhefe blieb. Erst danach wurden die einzelnen Parzellen verschnitten und dabei die besten Fässer der höchstgelegenen Parzelle mit den ältesten Reben für den Mason di Mason selektiert.

Farbe:
Mittleres, leicht gedecktes Kirschrot mit deutlichen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:
Der 2019er Mason di Mason präsentiert sich mit viel Finesse. Helle Fruchtnoten von Sauerkirsche, roter Johannisbeere, junger Zwetschge und Himbeerkonfitüre betören in der Nase. Eine super feine Zedernholznote, ein Hauch von Zimt und Milchkaffee gliedern sich perfekt ein. Seine Reife steht ihm perfekt zu Gesicht, zugleich wirkt er unglaublich verspielt und jugendlich.

Gaumen:
Auch am Gaumen wirkt er anregend, perfekt unfertig auch noch in 2019 in einem noch jugendlichen Stadium. Ein Rotwein, der perfekt mit Gemüse und Fischgerichten harmoniert. Einfach wunderbar!