Manincor

Castel Campan IGT

2019, 750 ml

Italien, Südtirol

9951041180

Cabernet Franc, Merlot

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.5 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Aubergine Sichuan nach Fisch-Duft Art

(Gemüse & Vegetarisch)

Aal in Rotweinsauce

(Fisch)

Weißer Bohnentopf mit Morcilla

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 22.02.2022

Der Jahrgang 2019 bot eine lange Reifeperiode am Stock bei sonnigem Herbstwetter und ergab nur ein kleine Menge Trauben, die dafür von ausserordentlicher Qualität waren. Der Castel Campan ist eine Cuvée aus 65% Cabernet franc und 35% Merlot. Der Merlot wächst in der Riede Tatzenschrot auf Manincor, einem Südosthang auf 250 Metern Seehöhe, ist mit den ältesten Merlot-Reben bestockt und zählt zu den heissesten Lagen Südtirols. Der Cabernet franc stammt vom Seehorf, wo er auf lehmigem Kalkschotter seine dunkelfruchtige Kraft entwickelt. Die Maischegärung erfolgte spontan im großem Holzbottich und erstreckte sich über vier Wochen, bevor er für 20 Monate in hälftig neuen Barriques reifte.

Farbe:
Dunkles Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

Nase:
Der 2019 Castel Campan von Manincor duftet undurchdringlich dunkel und braucht etwas Luft, bevor seine initial monolithische Nase in Einzelaromen fragmentiert. Dann funkeln unter der schwarzen Decke aus dunkler Criollo Schokolade rote und schwarze Früchte wie Kirschen, Brombeeren, Maulbeeren und Zwetschgen, deren saftiger Fruchtspeck durch dunkle Gewürze wie schwarzem Pfeffer, Kardamom und dunklem Tabak gemaßregelt wird.

Mund:
Supersaftig mit voller Frucht voraus ist er auch am Gaumen gesteuert von reifer, dunkler Frucht nach Kirschen, Brombeeren und Zwetschgenmus. Konturiert von jugendlich blättrigem Gerbstoff hat er eine griffige Textur und wird getragen vom weit gespannten und bestens integrierten Säurenerv. Plüschig dunkelfruchtig mit samtigem Naturell verbindet er unkomplizierten Trinkspaß mit seriösem Handwerk.