Manincor

Cassiano IGT

2023, 750 ml

Italien, Südtirol

9951041289

Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.1 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Polenta mit geschmorten Pilzen

Ganzer Barsch nach Sichuan-Art

La Zi Ji Chili-Huhn

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.06.2026

Cassiano ist Manincors Rotwein-Cuvée aus den besten Südostlagen mit Seeblick, gewachsen auf 250 bis 280 Metern Meereshöhe. Die Reben stehen auf kräftigen sandigen Lehmböden, durchzogen von Kalkschotter und Gletschergesteinsablagerungen, und werden biodynamisch nach Respekt-BIODYN bewirtschaftet. Der 2023er setzt sich aus 35 % Cabernet Franc, 35 % Merlot, 9 % Syrah, 8 % Tempranillo, 7 % Petit Verdot und 6 % Cabernet Sauvignon zusammen.
Das Jahr war klimatisch anspruchsvoll, doch der feuchte Frühling, der heiße, trockene Sommer und der goldene Herbst führten zu guter physiologischer und analytischer Reife; der Hektarertrag lag bei 48 hl. Jede Partie wurde separat gekeltert, spontan mit traubeneigenen Hefen im Holzbottich vergoren und je nach Sorte 10 bis 20 Tage mazeriert. Der Ausbau erfolgte über 18 Monate im Barrique, zur Hälfte in neuen Fässern; erst kurz vor der Füllung wurde assembliert.

Farbe:
Rubinrot mit schwarzem Kern und purpurnen Reflexen.

Nase:
Der 2023 Cassiano von Manincor nimmt einen direkt in den Arm mit seiner jovial-offenherzigen Art: Die satte dunkle Frucht erinnert sofort an Zwetschgen, Amarena-Kirsch, schwarze Maulbeeren sowie Cassis und Blaubeeren bilden den Kern seines Wesens. Das Ganze genießt ein dunkles Framing von bitterer Schokolade, hellem Tabak, Piment d'Espelette und getrockneten Kräutern. Dicht und konzentriert verströmt er sein Parfum und lässt die Lippen erwartungsvoll zum Glase führen.

Mund:
Auch am Gaumen hält der Cassiano alles, was die Nase bereits angekündigt hat: Die satte, dunkle Frucht gibt die Marschrichtung vor. Extraktreich und dicht ist die Frucht eingefasst von der herben Phenolik des feinkörnigen und engmaschigen Tannins, das sich trotz jugendlichen Ungestüms sanft und poliert präsentiert. Etwas Süßholz, Bitterschoki und Espresso-Crema sorgen für den aromatischen Counterpart und begleiten ihn ins fruchtvolle, feinherbe Finale.