

 **Manincor**

Mason DOC

 2021, 750 ml

 Italien, Südtirol

 9951041221

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6,3 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gegrillte Rote Bete in Wacholder-Öl mit Wildsalat

auf Ziegen-Joghurt

(Gemüse & Vegetarisch)

Steinbutt im Pumpernickel-Mantel mit Rote Bete-

Beurre Blanc

(Fisch)

Rehfilet mit gebratenen Pfifferlingen und Lorbeer-

Kirschen

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 24.07.2023

Der Mason di Mason stammt aus Mazzon und wird von Manincor Mason genannt, um einer Verwechslung mit dem Ort Mazon bei Neumarkt vorzubeugen. Die Lage umfasst rund vier Hektar, die allesamt mit Blauburgunder bestockt sind. Das nach Süden ausgerichtete Hochplateau liegt auf 400-450 Höhenmetern und ist konstant dem Wind ausgesetzt. Die Böden bestehen dort aus Dolomit, Porphyr, Gneiss und Granit. Die höchstgelegene Parzelle ist mit den ältesten Reben bestockt, von denen in Top-Jahren dieser „Grand Cru aus dem Grand Cru“ produziert wird. Die Lese erfolgt ausschließlich per Hand, jede Parzelle wird separat angebaut. Die Maischegärung erfolgt spontan mit Weinbergs eigenen Hefen in Holzgärständen. Die Mazeration dauerte insgesamt drei Wochen mit zweimaligem Untertauchen des Tresterkuchens pro Tag. Anschließend wird der Wein für 12 Monate im Barrique mit 50% Neuholzanteil auf der Feinhefe angebaut. Erst dann werden die einzelnen Parzellen verschnitten und ausschließlich die besten Fässer selektiert.

Farbe:

Kräftiges Rubinrot mit transparentem Kern.

Nase:

Feinwürzig mit der typische Pinot-, respektive Blauburgunder-Eleganz verströmt der 2021 Mason di Mason von Manincor sein reichhaltiges Parfum. Reife Waldhimbeeren mischen sich mit Herzkirschen und bilden den transparenten, roten Fruchtkern, würzig komplementiert von Wacholder, Sandelholz und milden Gewürznoten. Macis, Piment und weißer Pfeffer füllen die Spicebox, dazu kommen komplexe balsamische Noten nach Amber und Schellack sowie Zitronen-Thymian in der Kopfnote. Ein Wein, der in jedem Falle immer in die Karaffe gehört, auch die großen Gläser sind in diesem Falle obligatorisch.

Mund:

Super seidig im Antrunk rollt er über dem Gaumen wie der Rote Teppich bei den Filmfestspielen zu Cannes, kurz bevor Grace Kelly über ihn gleitet. Das Gerbstoff-Management ist schlichtweg exzeptionell, der Ausbau im Holz einfühlbar und stets im Dienste der feinen Frucht und des transparenten, doch tiefgründigen Extraktes. Vielschichtig und komplex verbindet er Frucht, Tannin, Extrakt und Säure zu einem orchestralen, großen Ganzen. Enormes Reifepotential vs. enormes Spaßpotential.