

 **Manincor**

Il Conte IGT

 2022, 750 ml

 Italien, Südtirol

 9951041240

 Cabernet Sauvignon, Lagrein, Merlot

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5,5 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Lammfilet mit geröstetem Südtiroler Speck und

Perlgraupengemüse

(Fleisch)

Buchweizenauflauf mit grober Schweinsbratwurst

und roter Bete

(Fleisch)

Lasagne mit gebratenen Auberginen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.06.2024

Lage und Boden:

Manincor und Panholzerhof, beides Südosthänge auf 250 m Meereshöhe mit Seeblick, mit kräftigen, sandigen Lehmböden, von Kalkschotter und anderen Gletschergesteinsablagerungen durchzogen. Diese Weinberge gehören zu den wärmsten Lagen Südtirols und sind prädestiniert für große Rotweine.

Ausbau:

Jede Charge wurde separat gekeltert, immer mit Maischegärung, zum Teil spontan mit traubeneigenen Hefen in Holz-, Beton- und Edelstahlbottichen. Die Mazeration dauerte zehn Tage und erfolgte behutsam. Es wurde nur einmal am Tag getaucht, um feinkörnige, filigrane Tannine zu erhalten. Frische und Finesse stehen als Ziel an oberster Stelle. Der zwölfmonatige Holzausbau erfolgte zur Gänze in Holzfässern verschiedener Größe.

Farbe:

Dichtes Violetrot.

Nase:

Der 2022er Il Conte verführt in der Nase mit fruchtigen und floralen Anklängen, die an Blaubeeren, Sauerkirschen, Walderdbeeren, Efeu und Rosen erinnern. Feine Anklänge von Laub, Steinpilzen, Holzrauch und Unterholz sind ebenfalls zu erkennen und verleihen ihm neben einer betonten Graphitnote Struktur und Tiefe.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert er sich fruchtbetont, zugleich sehr würzig und seine Gerbstoffstruktur wirkt im jugendlichen Stadium noch betont und angenehm fordernd. Dies macht ihn zum perfekten Begleiter einer intensiven Bergküche und aromatischer Pasta. Sehr gutes Entwicklungspotential.

Wenn möglich dekantieren und leicht gekühlt servieren.