Manincor

Rubatsch DOC

2020, 1500 ml

Italien, Südtirol

9951041205

Lagrein

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	5.6 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Rote Bete-Risotto mit Walnüssen und Thymian

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Kürbis und Polenta

(Fleisch)

Tagliata vom Rind mit Balsamico, Wildkräuter-Salat und Beerenfrüchten

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 30.08.2022

Lage und Boden:

Aus Rubatsch Terlan kommen zwei Drittel, von der Lage Seehof in Kaltern kommt ein Drittel der Trauben. Rubatsch ist ein Südwesthang auf 250 m Meereshöhe mit sandigem Boden auf Porphyrverwitterungsgestein. Seehof liegt auf 250 m Meereshöhe mit Seeblick und lehmigem Kalkschotter als Untergrund. Rubatsch bringt Feinheit und Eleganz, Seehof gibt Kraft und Struktur.

Ausbau:

Die Maischegärung erfolgte im Holzbottich, spontan mit traubeneigenen Hefen. Zwei Wochen Mazerationszeit mit täglichem Untertauchen des Tresterkuchens erlaubten eine behutsame Extraktion von Farb- und Gerbstoffen. Nach sechzehnmonatiger Reifung in Barriques, wobei nur jedes fünfte Fass neu war.

Farbe:

Dichtes Violettrot, schwarz im Kern mit minimalen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2020er Lagrein Rubatsch verströmt einen intensiven Duft nach Brombeeren, Holunderbeeren, Sauerkirschen, hinzu kommen ein Hauch von Vanille sowie viele Kräuternoten von Rosmarin, Thymian und Efeu. Unterlegt ist sein dunkles und intensives Aroma von torfigen Noten und Anklängen von edler dunkler Schokolade. Intensität pur mit frischem und jugendlichem Anstrich.

Gaumen:

Frische und jugendliche Tannine paaren sich mit dunkler und saftiger Frucht. Bereits im momentanen Stadium präsentiert er sich als äußerst reizvoller Wein, der durch salzige Mineralität, Würze und jugendliche dunkle Frucht betört. Perfekt zu intensiven Fleisch- und Schmorgerichten.