


 **Manincor**

Réserve del Conte IGT

 2020, 1500 ml

 Italien, Südtirol

 9951041201

 Cabernet Sauvignon, Lagrein, Merlot

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 5,1 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Poulardenbrust mit geröstetem Südtiroler Speck
und Perlgraupengemüse**
(Geflügel)

Lasagne mit gebratenen Auberginen
(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto)

Milde Käse wie z. B. Provolone, Taleggio mit Feigen
(Käse)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 30.08.2022

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 Kirschrot mit zarten purpurnen Reflexen.

Nase:

Der 2020er Réserve del 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, fast leichtgewichtig und elegant. Seine Struktur ist samtig und abgeschliffen. Ein Wein, der kühl wirkt und die Trinklust weckt, der perfekte Partner zu einer schmackhaften, aromatischen Bergküche, wie wir sie aus Südtirol lieben.