



Rebsorten:

Cabernet Franc 30%, Merlot 25%, Blauburgunder 20%, Vernatsch 13%, Tempranillo 4%, Syrah 4%, Petit Verdot 4%

Lage und Boden:

Unsere besten Rotweinlagen in Manincor, am Seehof, am Panholzerhof und in Mazzon, zwischen 250 und 500 m Meereshöhe mit kräftigen Lehmböden, von Kalkschotter und anderen Gletschergesteinsablagerungen durchzogen.

Jahrgang:

Der Jahrgang 2025 begann mit einem frühen Austrieb und einem warmen Frühjahr, wodurch auch die Blüte bereits Mitte Mai einsetzte. Die Sommermonate Juli und August brachten viel Sonnenschein und moderate Niederschläge – ideale Voraussetzungen für gesunde, vitale Trauben und eine vielversprechende Reifeentwicklung. Bis Ende August deutete alles auf einen außergewöhnlichen Jahrgang hin. Regenperioden im September stellten uns jedoch vor zusätzliche Herausforderungen. Dank präziser Arbeit im Weinberg, viel Erfahrung und sorgfältiger Handlese konnten wir dennoch Trauben von hervorragender Qualität einbringen. Die Weine zeigen Frische, Balance und Ausdruck und spiegeln einmal mehr die Vielfalt und Kraft unserer Weinberge wider – ein charaktvoller Jahrgang mit Eleganz, Tiefe und Herkunft.

Von Mitte September bis Anfang Oktober haben die Roten für unseren La Rose de Manincor gelesen. Der Hektarertrag lag bei 50 hl.

Ausbau:

Der La Rose de Manincor entsteht jedes Jahr aus den besten Rotweinpartien des jeweiligen Jahrgangs, wodurch sich Sortenzusammensetzung und Charakter leicht verändern. Ein Teil des Mostes wird durch Saftabzug nach kurzer Maischestandzeit gewonnen, ein anderer Teil durch die direkte Pressung ganzer Trauben. Die anschließende Gärung erfolgt teils in Holzfässern, teils in Edelstahltanks und zum Teil spontan mit traubeneigenen Hefen. Während der rund fünfmonatigen Reife auf der Feinhefe entwickeln sich Aroma und Struktur weiter und gewinnen an Komplexität und Finesse.

Abfüllung:

Es wurden 44.340 Normalflaschen und 387 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 0,9 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,3 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Am Gaumen langanhaltend, mit feinem Gerbstoff und einem mineralisch-fruchtigen Nachhall.

Optimale Trinkreife von Frühsommer 2025 bis Ende 2028.

Serviertemperatur: 8–10 °C.

Ein vielseitiger Speisenbegleiter, der besonders gut zu würzigen Vorspeisen, gebratenem oder geräuchertem Fisch sowie zu hellem oder gegrilltem Fleisch passt.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR