



Rebsorte

Blauburgunder – **Pinot Nero**, wie wir ihn nennen – gilt als die edelste aller roten Rebsorten. Zugleich ist er auch die anspruchsvollste: nur in den besten Lagen bringt er seine ganze Eleganz und Finesse zum Ausdruck.

Lage und Boden

Mazon – oder wie wir sagen: **Mason**. Ein sonniges Hochplateau auf 400–450 m, nach Süden geneigt, ständig von frischer Luft umspielt. Diese luftige Lage sorgt für gesunde Trauben und eine lange, gleichmäßige Reifezeit – ideale Bedingungen für Pinot Noir.

Die Reben wurzeln tief in steinigem Moränengestein, durchzogen von Dolomit, Porphy, Gneis und Granit. Ein karger, mineralischer Boden, der den Weinen Spannung, Präzision und unverwechselbare Tiefe verleiht.

Wir setzen auf klein- und engbeerige französische Klone. Die Trauben sind winzig, die Erträge bewusst niedrig – doch in jedem Beerenkern steckt pure Konzentration. So entstehen Pinot Noirs von großer Eleganz, Langlebigkeit und Charakter.

Jahrgang:

2023 stellte uns als Winzer auf die Probe: ein Jahr voller Herausforderungen, das uns viel Einsatz und Detailarbeit abverlangte. Doch die Mühe hat sich gelohnt – das Ergebnis kann sich sehen lassen.

Nach einem feuchten Frühjahr folgte ein heißer, trockener Sommer. Unsere Reben haben beides erstaunlich gut gemeistert. Der goldene Herbst brachte schließlich die ersehnte Balance und schenkte uns Trauben von perfekter Reife.

Das Zusammenspiel von **physiologischer Reife, Zucker und Säure** ist ideal gelungen. Der Jahrgang zeigt sich mit **reifer Frucht, kühlem Charakter und moderatem Alkohol** – ein ausdrucksstarker Wein mit Eleganz und Finesse. Der Ertrag: **37 hl/ha** – klein in Menge, groß in Ausdruck.

Ausbau

Jede Parzelle wird einzeln vinifiziert – spontan vergoren mit den traubeneigenen Hefen, ganz ohne Zusatz von Schwefel. Nach einem Saftabzug von 15 % folgt eine rund zweiwöchige Maischegärung in offenen Holzbottichen. Der Tresterhut wird dabei nur einmal täglich sanft von Hand untergestoßen – um das Beste aus den Beeren zu lösen, ohne die Feinheit des Pinot Noir zu überdecken. Anschließend reift der Wein 16 Monate in Barriques, davon lediglich 20 % neues Holz. Die gesamte Zeit ruht er auf der Feinhefe, was ihm Komplexität, Struktur und Langlebigkeit verleiht. Am Ende werden die Partien mit größter Sorgfalt vermählt – zu einem Pinot Noir, der Eleganz und Tiefe vereint.

Abfüllung:

18.900 Flaschen und 200 Magnums.

Daten:

Restzucker: 0,3 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Gesamtsäure: 5,6 g/l

Charakter & Genuss

Ein leuchtendes Rubinrot im Glas. In der Nase ein fein verwobenes Spiel aus Himbeere, Preiselbeere und zarten Rosenblättern, begleitet von einem Hauch Lakritze. Am Gaumen zeigt sich der Pinot Noir elegant und fokussiert: fruchtbetont, präzise und mit samtigem Tanninfluss von der Zungenspitze bis in den Abgang. Nicht üppig, sondern voller Spannung und Energie – ein Wein mit Nerv, Finesse und klarer Handschrift.

Optimale Trinkreife: ab 2026 bis 2033.

Empfehlung: 16–18 °C, in Burgundergläsern servieren. In den ersten Jahren lohnt sich das Dekantieren.

Foodpairing: Ein vielseitiger Begleiter zu gebratenem und gegrilltem rotem Fleisch, zu Wildgerichten und zu gereiftem Weichkäse.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR

39052 Kaltern | Caldaro | Italia, St. Josef am See 4, T +39 0471 960230, F +39 0471 960204, www.manincor.com