



Rebsorten:

Lagrein 41 %, Merlot 29 %, Cabernet Franc 17 %, Petit Verdot 5 %, Tempranillo 4 %, Syrah 4 %

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.

Jahrgang:

2024 war für einen biodynamischen Winzer ein extrem herausforderndes Jahr. Die außergewöhnlich feuchten Monate Mai, Juni und Juli brachten einen enormen Peronospora- und Oidiumdruck mit sich. Dank unserer Professionalität und der Erfahrung der vergangenen Jahre, konnten wir diese schwierige Phase jedoch nahezu schadlos überstehen. Die kurzen, heißen Wochen von Mitte Juli bis Ende August, gefolgt von schönem Herbstwetter bis Ende September, schufen ideale Voraussetzungen für großartige Weißweine und Pinots. Bei den spätreifenden Rebsorten für den Conte-Blend war die Situation hingegen deutlich anspruchsvoller. Durch unsere strenge Selektionsarbeit und den bewussten Verzicht auf die großen Weine wie Castel Campan und Rubatsch ist es uns dennoch gelungen, einen Wein mit Nerv, Spannung, knackiger Säure und moderatem Alkohol zu keltern. Aus diesem Grund präsentiert sich die Rebsortenzusammensetzung in diesem Jahr ausnahmsweise etwas anders.

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.

Abfüllung:

Es wurden **84.000 Normalflaschen, 1.380 Magnum, 112 Jeroboam und 23 Fünfteliterflaschen** gefüllt.

Daten:

Restzucker: 0,9 g/l
Alkohol: 13 % Vol.
Säure: biologischer Säureabbau 5,7 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, dichtes Rubinrot. Im Anklang fruchtig nach kleinen Beeren, später würzig nach Lakritze, weißem und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen dicht mit festem, jedoch feinem Tannin, burgundisch im Trinkfluss. Optimale Trinkreife ab 2026 bis Ende 2031. Serviertemperatur: 16 - 18 °C Passt zu würzigen, mediterranen Vorspeisen und zu gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch.

Unser Anspruch:

Biodynamisch
Vegan



MANINCOR