



# Il Conte IGT

, 750 ml

Italy,

9951041258

,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.4 g/l

## Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Ziegenkäse-Crostini mit Holundergelee und Thymian-Öl

Loup de Mer mit gegrillter Rote Bete und Rotweinbutter

Kaninchenleber in Süßholz-Jus mit Salat von dicken Bohnen



# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 29.04.2025

Die Trauben für den II Conte stammen aus den Lagen Manincor und Panholzerhof, zwei nach Südosten ausgerichtete Weinberge auf 250?Metern Seehöhe mit freiem Blick über den Kalterer See. Die Böden dort sind kräftige, sandige Lehmböden, durchzogen von Kalkschotter und Gestein aus glazialen Ablagerungen. Die Trauben konnten so in perfektem Reifezustand zwischen Ende September und Mitte Oktober gelesen werden – zunächst Merlot, dann Lagrein, schließlich Cabernet Franc. Die einzelnen Partien wurden separat vinifiziert, jeweils mit Maischegärung, zum Teil spontan mit traubeneigenen Hefen. Vergoren wurde in Holz-, Beton- und Edelstahlbottichen, mit einer behutsamen, zehn Tage dauernden Mazeration und nur einmal täglichem Untertauchen des Tresterhuts – Ziel waren filigrane Tannine und maximale Finesse. Der Ausbau erfolgte über zwölf Monate hinweg ausschließlich in Holzfässern verschiedener Größen.

## Farbe:

Dunkles Granatrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

## Nase:

Mit voller Frucht voraus eröffnet der 2023 il Conte von Manincor in der Nase. Dunkle Früchte wie Brombeeren, Maulbeeren, vollreife Zwetschgen sowie Schwarzkirschen skizzieren sein dunkles Naturell. Dazu kommen würzige Aromen, Sandelholz, Unterholz, heller Tabak sowie schwarzer Pfeffer nebst Lakritz und leicht rauchige Noten. Dark and shady!

## Mund:

Im Antrunk ist er gesteuert durch seine würzigen Komponenten: dunkle Schokolade, Espressocrema und heller Tabak sind gebettet ins engmaschige und flauschige Tannin mit einer Textur wie Pannesamt. Die vollreife Frucht ist herb konturiert und zeigt sich im nahezu schwarzen Extrakt. Die reife Säure agiert mit noblem Understatement im Hintergrund und begleitet ihn sanft ins lange, fruchtig herbe Finale mit langem Nachhall.