



Manincor

La Rose de Manincor IGT



2024, 750 ml



Italien, Südtirol



9951041257



Cabernet Franc, Merlot

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.8 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Burrata mit Rhabarber-Chutney und Rosa Pfeffer

Gegrillter Oktopus mit Shiso-Vinaigrette

Kalbsschnitzel mit Zitronen-Kapern-Butter

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 29.04.2025

Die Reben für diesen Rosé stehen am Seehof, am Panholzerhof und in Mazzon zwischen 250 und 500m Meereshöhe auf kräftigen Lehmböden, auf Kalkschotter und anderen Gletschergesteinsablagerungen. Gelesen von Mitte September bis Ende Oktober ist der La Rosé de Manincor ein Saftabzug aus den besten Rotweinchargen, deren Zusammensetzung sich Jahr für Jahr leicht verändert. Nach 6- bis 12-stündiger Maischestandzeit vergärt der Most spontan mit eigenen Hefen in Holzfässern, in denen der Wein anschließend für weitere fünf Monate reifte.

Farbe:

Helles Altrosa, strahlend und klar.

Nase:

Gezuckerter Rhabarber, Himbeeren, weiße Johannisbeeren und unreife Erdbeeren skizzieren die Nase des 2024 La Rosé de Manincor von Manincor. Dazu kommen Apfelblüten, Malve und Hagebutten in der Kopfnote. Das Ganze wirkt so strahlend klar wie frisch geputzte Fenster, durch die die ersten Sonnenstrahlen des Frühlings fallen. Blitzeblankes, strahlendes Rosé-Vergnügen.

Mund:

Die extraktreiche Frucht verleiht ihm seine Saftigkeit, die an Beerenfrüchte erinnert: Blaubeeren, Himbeeren, Preisel- und Maulbeeren werden diszipliniert von der feingliedrigen Phenolik. Mit ordentlich Druck am Gaumen bewegt er sich im gehoben mittelkräftigen Bereich. Großzügig mit gewisser Reife ist er kraftvoll, ohne bolide zu wirken, mit cremiger Textur und langem Nachhall.