



Rubatsch DOC

2022, 750 ml

Italien, Südtirol

9951041256

Lagrein

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.6 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

- Gebackene Polenta mit Oliventapenade
- Backfisch mit Chipotle-Mayo
- Rehrücken mit Preiselbeer-Sauce, Rotkohl und Spätzle

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 14.03.2025

Der Rubatsch stammt zu zwei Dritteln aus der gleichnamigen Lage in Terlan, das letzte Drittel stammt von der Lage Seehof in Kaltern. Der Rubatsch ist ein Südwesthang auf 250 m Meereshöhe mit sandigem Boden auf Porphyerverwitterungsgestein. Die Lage Seehof liegt ebenfalls auf 250 m Meereshöhe mit Seeblick und lehmigem Kalkschotter als Untergrund. Die Partien vom Rubatsch bringen Feinheit und Eleganz, die Partien vom Seehof geben dem Wein Kraft und Struktur.

Die Trauben vergären spontan mit eigenen Hefen auf der Maische im Holzbottich, der Tresterhut wird während der zweiwöchigen Mazerationszeit für eine behutsame Extraktion von Farb- und Gerbstoffen täglich untergetaucht. Nach 16 Monaten Reifung im Barrique (1:5 Neuholz) wird der Wein geschönt und ungefiltert gefüllt.

Farbe:

Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem, blickdichtem Kern.

Nase:

Der 2022 Rubatsch von Manincor zeigt sich in der Nase aufgeräumt: Schwarze Kirschen, Maulbeeren und Himbeeren sowie Holunder, Granatapfel, nebst milden Gewürzen und Espresso-Crema, skizzieren den ersten Eindruck. Darüber schweben markant würzige Noten, die an schwarze Walnüsse, Stockrosen und Piment erinnern. Die Frucht wirkt frisch wie eine kühle Brise, die den Mendelkamm hinabkommt.

Mund:

Im Antrunk ist der Rubatsch durch seine Gerbstoffe animierend herb definiert. Mittelflorig mit luftiger Masche ist er am Gaumen körnig mit herber Aromatik nach edler Bitterschokolade, die funkelnnde Frucht stabil eingefasst, die reife Säure beleuchtet die Situation aus dem Off. Die Tannine der Traube werden gezügelt vom Ausbau im Holz. Ein tanninstarker, saftig-mürber Rotwein für Fortgeschrittene.