

La Rose de Manincor IGT

 2023, 750 ml

 Italien, Südtirol

 9951041236

 Cabernet Sauvignon, Lagrein Rosé, Merlot

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Lachs auf der Haut gegrillt mit Miso, schwarzem

Sesam und Frühlingszwiebeln

(Fisch)

California Roll Inside Out

(Fisch)

Sautierte Champignons mit Fregola Sarda und

Grapefruit

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 15.05.2024

Info:

2023 stellte das Team von Manincor vor zahlreiche Herausforderungen. Ein sehr feuchtes Frühjahr wurde von einem heißen und trockenen Sommer befolgt. Der Herbst wurde als golden bezeichnet und sorgte somit für perfekte Reife. Viel Arbeit im Weinberg über das ganze Jahr hinweg war notwendig.

35% Merlot, 30% Cabernet Franc, 14% Blauburgunder, 6% Tempranillo, 6% Syrah, 5% Lagrein und 4% Petit Verdot sind sehr exakt angegeben. Die Reben stehen verteilt in den besten Rotweinlagen in Manincor, am Seehof, am Panholzerhof und in Mazzon. Alle Lagen sind sehr nah am Weingut und variieren in ihrer Höhe von 250 bis 500 m über Meeresspiegel. Die roten Rebsorten wurden von Mitte September bis Mitte Oktober bei einem durchschnittlichen Ertrag von 53hl je Hektar eingebracht.

Der La Rosé de Manincor ist ein Saftabzug all dieser Lagen und Rebsorten. Die Maischestandzeit wird je nach Sorte mit sechs bis zwölf Stunden mit offenem Hahn im Tank vollzogen, so dass das Eigengewicht den Most abfließen lässt. Der Most wird teilweise spontan in Holzfässern zu Wein vergoren. Fünf Monate reift der Wein auf der Feinhefe in den gebrauchten Fässern bis zur Abfüllung.

Farbe:

Leuchtendes Lachsrosa mit hellen und deutlich orangenen Einschlüssen

Nase:

Die Nase des La Rosé de Manincor wird vor allem von etherischer Frische und wenig von der Frucht geprägt. Minze, Eukalyptus und Zitronenmelisse geben den Takt vor. Feinste weiße Blütendüfte schwirren umher und setzen so elegante Akzente. Seine Frucht ist eher hell und subtil. Weiße Johannisbeere sowie Himbeere in bester Qualität. Grapefruit sorgt für herbe Frische, während Zitronenabrieb Energie einbringt. Er zeigt eine feine Würze basierend auf weißem Pfeffer und Koriandersaat. Alle Attribute eines erfolgreichen Rosé für die warme Jahreszeit sind hier gegeben.

Gaumen:

Am Gaumen führt er dieses Spiel nahtlos fort. Voller Eleganz und Leichtigkeit baut er sich am Gaumen auf. Seine Frucht wirkt in einem Hauch Joghurt getränkt – herrlich. Er fließt kühl über die Lippen. Die Kräuteraromen tragen ebenso zu diesem Erfrischungseffekt bei. Die Frucht wirkt kleinteilig und säuerlich, was ihn sehr trinkfreudig gestaltet. In Manier bester Provence-Rosés lebt er auch von feinen Bitterstoffen, die den Appetit anregen und nach mehr verlangen.