

 **Manincor**

Mason DOC

 2023, 750 ml

 Italien, Südtirol

 9951041277

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Gesamtsäure: 5.6 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Geräucherte Rote Bete mit Ziegen-Quark und Kräuter-Salat

Gebratener Zander mit Rotwein Butter und geschmortem Chicorée

Rehrücken mit Waldpilzen und Polenta

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.04.2026

Farbe:

Transparentes, kraftvolles Rubinrot mit dezent aufhellendem Rand.

Nase:

Der 2023 Mason Blauburgunder von Manincor zeigt sich in der Nase von der dunklen Seite: die reife Frucht nach Waldhimbeeren, Brombeeren und herben Preiselbeeren füllen seinen Obstkorb und werden komplementiert durch würzige Noten. Feine Holzwürze, Süßholz sowie Piment und Nelken werden floral umrahmt von Noten nach Rosenblättern und Veilchen. Vielschichtiger Pinot Nero mit aparter Konzentration.

Mund:

Im Auftakt ist er präzise und saftig mit feinem Extrakt, klar gezeichneter Frucht und schöner innerer Spannung. Am Gaumen mit dichter Struktur, in der sich die Aromen der Nase stimmig fortsetzen. Die Gerbstoffe sind flauschig weich und poliert und sorgen Grip und Kontur, die Säure zieht sich wie ein frischer Sonnenstrahl durch den Verlauf und hält ihn lebendig und fokussiert. Mit etwas Luft gewinnt er an Tiefe, Substanz und Kontur, zeigt mehr dunkle Frucht, Kräuterwürze und eine subtile, kühle Mineralik. Ein samtiger, eigenständiger Pinot mit kühlem Charakter, guter Spannung und einem aparten, leicht herben Nachhall im langen Finish.