Manincor

Mason di Mason DOC

2018, 750 ml

Italien, Südtirol

9951041163

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.4 g/l

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Lammzunge mit lauwarmer Linsen-Kapern-Vinaigrette

(Fleisch)

Gebratener Rehrücken mit Preiselbeerjus, Serviettenknödel

(Wild)

Dorade vom Grill, Gewürzfenchel und lauwarmer Rote Bete-Salat

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.07.2021

Info:
Die Lage ist auch als Mazzon bekannt und beinhaltet vier Hektar. Das Plateau befindet sich auf 400 bis 450 M N.N. und eine einer südliche Exposition. Kühle Winde sorgen permanent für Durchlüftung und Abkühlung. Mason di Mason ist aus 100% Blauburgunder gekeltert. Blauburgunder ist ein Wort im alpinen Raum für Spätburgunder oder Pinot Noir. Die Parzellen werden einzeln gelesen und vinifiziert. Maischegärung erfolgt in Holzbottichen mit natürlichen Hefen. Eine dreiwöchige Mazeration, unterstützt von täglich zweifacher Pigeage wird gerfolgt im Ausbau in Barrique-Fässern für zwölf Monate. Der Anteil an neuen Fässern liegt bei ungefährt 50%. Abstich von der Hefe und Verschnitt de rbesten Fässer erfolgt nach dieser einjährigen Reifezeit. Mason di Mason beinhaltet nu die besten Fässer aus der Selektion der besten Parzellen.

Farbe:
Dichtes Rubinrot, heller bis leicht rostroter Rand

Nase:
Mason di Mason aus 2018 zeigt reichlich erdige Noten in der Nase. Feuchter Waldboden, nasser Kalkstein, ein wenig Moss. Etherische Tannennadeln und Baumrinde schlagen in die gleiche Kerbe. Roter Pfeffer, Wacholder und Zimt schließen sich dem an. Holunder, Wildkirschen, Preiselbeeren und Erdbeeren sind in der Frucht klar zu erkennen, aber dominieren die Nase keineswegs. Liebstöckl, frische Gartenkräuter und etwas Salbei sorgen für Kräuterwürze. Etwas Zigarrenkiste und ganz dezent verbirgt sich eine Nuance von Rauch im Hintergrund dieser dunklen und spannenden Nase.

Gaumen:
Der Antrunk ähnelt dem Biss in eine Hand voll Sauerkirschen. Saftig ohne Ende. Hohe Intensität und eine knackige Säure sorgen für einen sehr guten ersten Eindruck des Blauburgunders. Entgegen der dunklen, würzigen Nase zeigt er sich am Gaumen voller Finesse, Eleganz und mit viel Rasse. Scharf wie eine Rasierklinge fährt die Säure über die Frucht. Das ist total animierend und fordernd. Hohe Adstringenz fordert große Schlucke.