

**Rebsorte:**

Blauburgunder

Lage und Boden:

Mazzon, von uns „Mason“ genannt um Verwechslungen mit der größeren Lage oberhalb von Neumarkt zu vermeiden. Vier Hektar sind in dieser einmaligen Lage mit Pinot Nero bestockt: ein nach Süden geneigtes Hochplateau auf 400 – 450 m Meereshöhe, sonnenverwöhnt und konstant dem Wind ausgesetzt. Ideale Voraussetzungen für die engbeerigen Pinottrauben also. Der Boden ist sandiger Lehm und von verschiedenen Steinen durchzogen: Dolomit, Porphy, Gneiss und Granit findet man vom kleinen Korn bis zum faustgroßen Stein.

Jahrgang:

2017 haben wir eine sehr kleine Ernte eingebracht. Ein kalter trockener Winter, Frost im Frühjahr, Hitze und Trockenheit im Sommer und schlussendlich Hagel Ende August haben uns insgesamt ein Viertel an Menge gekostet. Das Wetter zur Ernte war dann aber optimal, sodass wir unsere Trauben mit sehr guter Reife und perfektem Gesundheitszustand in den Keller bringen konnten. Die 2017er Weine präsentieren sich straff, etwas niedriger im Alkohol, mit viel Mineralität und saftiger Länge. Zwischen 5. und 8. September konnten wir unseren Pinot Noir mit perfekter Reife lesen. Die Trauben und Beeren waren sehr klein, sodass der Hektarertrag bei nur 35 hl lag.

Ausbau:

Jede Charge der verschiedenen Parzellen wurde separat gekeltert. Die Maischegärung erfolgte in Holzbottichen, spontan mit traubeneigenen Hefen. Die Mazeration dauerte zwei Wochen, wobei der Tresterkuchen einmal pro Tag getaucht wurde. Der 16-monatige Holzfassausbau erfolgte in Barriques, wobei der Neuholzanteil nur 20 % betrug und der Wein die gesamte Zeit auf der Feinhefe blieb. Erst danach wurden die einzelnen Parzellen verschnitten und dabei die besten Fässer der höchstgelegenen Parzelle mit den ältesten Reben für den Mason di Mason selektiert.

Abfüllung:

Im März 2019 wurden 19.000 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,6 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,0 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, sattes Rubinrot. Himbeeren und Preiselbeerfrucht, etwas Rosenblätter und Lakritze, reif in der Frucht und frisch in der Würze, fruchtbetont und feingliedrig am Gaumen, samtig und zugleich fest von der Zungenspitze bis zum Abgang.

Optimale Trinkreife ab 2019 bis Ende 2024.

Serviertemperatur: 16 – 18 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in den ersten Jahren dekantieren und in Burgundergläsern servieren.

Passt zu gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch, zu Wild und zu gereiftem Weichkäse.



MANINCOR