



Rebsorten:

Cabernet Franc 65 %, Merlot 35 %

Lage und Boden:

Tatzenschrot auf Manincor, ein Südosthang auf 250 m Meereshöhe, ist mit unseren ältesten Merlotreben bestockt und gehört zu den wärmsten Weinbergen die Südtirol zu bieten hat. Der Cabernet Franc kommt vom Seehof wo lehmiger Kalkschotter Kraft und Finesse entwickelt.

Jahrgang:

2016 hatte schwierig begonnen, sich aber schlussendlich zu einem großartigen Sonnen- und Lichtjahr entwickelt. Mai und Juni war das Wetter ausgesprochen unbeständig mit vielen Gewittern und fast täglicher Nässe. Mit viel Handarbeit und biodynamischen Präparaten haben wir diese Phase gut überstanden. Ab Mitte Juli, zu Reifebeginn wendete sich das Blatt und ein Sonnentag folgte auf den nächsten. Im August und September war die Lichtqualität außergewöhnlich. Die Trauben konnten perfekt reifen und entwickelten intensive Aromen. Solche Ausnahmejahre kommen gerade unseren Handweinen besonders zugute. Strahlende Frucht und saftige Fülle kennzeichnen die Weine dieses Jahrganges. Für den Castel Campan selektionierten wir nur die absolut reifsten Trauben von den ausgeglichensten Rebstöcken, Anfang Oktober Merlot aus dem Tatzenschroat und Ende Oktober Cabernet Franc aus Langeben. Der Hektarertrag lag bei 30 hl.

Ausbau:

Die Maischegärung erfolgte im Holzbottich, spontan mit traubeneigenen Hefen. Der perfekte Zustand der Trauben erlaubt eine lange Mazeration von vier Wochen, um so viel feinkörniges Tannin wie möglich zu extrahieren. Zwanzig Monate reifte der Wein im Barrique, wobei die Hälfte in neues Holz kam.

Abfüllung:

Im Juni 2018 wurden 6.300 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,2 g/l

Alkohol: 14 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,8 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, dunkles Purpurrot. Delikates Duftspektrum von roten und schwarzen Beeren, orientalischen Gewürzen, Leder und Tabak. Die mächtigen Tannine geben dem Wein dichte Struktur, wirken bereits in der Jugend samtig, man erahnt aber das Entwicklungspotenzial, die lang anhaltende Frucht im Abgang ist vielversprechend.

Optimale Trinkreife ab 2019 bis 2030.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C, für optimalen Trinkgenuss in seiner Jugend dekantieren und in großen Bordeauxgläsern servieren.

Passt als krönender Höhepunkt einer Festtafel und als „Meditationswein“.



MANINCOR