



Produktinformation

Cassiano 2020 IGT 1,5lt. - Manincor

Art-Nr.: m9 / GTIN: 8032628633072 / Marke: [Manincor - St. Josef am See 4 - IT-39052 Kaltern](#)



MANINCOR

89,00EUR / Flasche

Grundpreis: 59,33EUR / 1L
inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit
ca. 2 bis 4 Tage.

Jahrgang: 2020

Rebsorten:

Merlot 40 %, Cabernet Franc 35 %, Syrah 8 %, Petit Verdot 8 %, Cabernet Sauvignon 5 %, Tempranillo 4 %

Lage und Boden:

Unsere besten Rotweinlagen sind in Manincor, beim Seehof und beim Panholzerhof: Südostlagen mit Seeblick auf 250 - 280 m Meereshöhe. Kräftige sandige Lehmböden sind von Kalkschotter und Gletschergesteinsablagerungen durchzogen.

Ausbau:

Jede Charge wurde separat gekeltert, die Maische-gärung erfolgte im Holzbottich, spontan mit trauben-eigenen Hefen. Die Mazerationszeit betrug je nach Sorte zwischen 10 und 20 Tagen. Unserem Stil ent-sprechend wollten wir voll auf Finesse und Eleganz setzen. Der achtzehnmonatige Holzausbau erfolgte im Barrique, wobei die Hälfte der Fässer neu war. Erst kurz vor der Füllung erfolgt der Verschnitt der einzel-nen Weine.

Abfüllung:



Produktinformation

Restzucker: 1,8 g/l

Alkohol: 14 % Vol.

Säure: 5,2 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, intensives Kirschrot. Reife Kirschen, Lakritze und Wildkräuter prägen das Aroma; die milde Gerbstoffstruktur gibt dem Wein ein besonders harmonisches Mundgefühl mit würziger Kräuterfrische im Abgang.

Optimale Trinkreife ab 2018 bis Ende 2026.

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

Passt zu Wild und gut gewürztem, gebratenem (roten) Fleisch sowie zu würzigem Hartkäse.

Inhalt: 1,5lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Südtirol

Allergienhinweis: Enthält Sulfite
