

Produktinformation

Réserve del Conte 2020 IGT - Manincor

Art-Nr.: m19 / Marke: [Manincor - St. Josef am See 4 - IT-39052 Kaltern](#)



 MANINCOR

19,95EUR / Flasche

Grundpreis: 26,60EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

Staffelpreise

Ab 6	18,95EUR - Sie sparen 1,00EUR,
Flaschen	Grundpreis: 25,27EUR / 1L

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Jahrgang: 2020

Rebsorten: Merlot 43 %, Lagrein 35 %, Cabernet 22 %

Lage und Boden: Manincor und Panholzerhof, beides Südosthänge auf 250 m Meereshöhe mit Seeblick, mit kräftigen, sandigen Lehmböden, von Kalkschotter und anderen Gletschergesteinsablagerungen durchzogen. Diese Weinberge gehören zu den wärmsten Lagen Südtirols und sind prädestiniert für große Rotweine.

2020 hat eine frühe Lese mit guten Qualitäten und schöner Menge beschert. Der Austrieb war zwar nicht ausgesprochen früh, aber ein sehr warmes Frühjahr und ein ausgeglichener Sommer waren für die Entwicklung der Reben optimal, sodass bereits am 25. August mit der Ernte begonnen. Während der Lese gab es zwar immer wieder Regenphasen, aber mit unserer Schlagfertigkeit und unserer akribischen Selektionsarbeit konnten wir sehr gute Qualitäten in den Keller bringen. Von Mitte September bis Mitte Oktober konnten wir nacheinander Merlot, Lagrein und Cabernet Franc zum jeweils besten Zeitpunkt lesen. Der Hektarertrag lag bei 53 hl.

Ausbau:



Produktinformation

Jede Charge wurde separat gekellert, immer mit Maischegärung, zum Teil spontan mit traubeneigenen Hefen in Holz-, Beton- und Edelstahlbottichen. Die Mazeration dauerte zehn Tage und erfolgte behutsam. Es wurde nur einmal am Tag getaucht um feinkörnige, filigrane Tannine zu erhalten. Frische und Finesse stehen als Ziel an oberster Stelle. Der zwölfmonatige Holzausbau erfolgte zur Gänze in Holzfässern verschiedener Größe.

Daten:

Restzucker: 1,7 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,1 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, dichtes Rubinrot. Im Anklang fruchtig nach kleinen Beeren, später würzig nach Lakritze, weißem und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen dicht mit festem, jedoch feinem Tannin, burgundisch im Trinkfluss.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Passt zu würzigen, mediterranen Vorspeisen und zu gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch.

Anbaugebiet: Italien

Region: Südtirol

Allergienhinweis: Enthält Sulfite