# LA ROSÉ DE MANINCOR 2019
# MANINCOR

| | |
|---|---|
| **Klarheit** | klar |
| **Farbe** | mittleres Lachsrosa |
| **Sonstiges** | - |

| | |
|---|---|
| **Intensität** | mittel |

| | |
|---|---|
| **Süße** | ●●○○○ |
| **Säure** | ●●●●○ |
| **Bitterkeit** | ●●○○○ |
| **Körper** | ●●●○○ |
| **Holzeinsatz** | ●○○○○ |
| **Tannin** | ○○○○○ |
| **Komplexität** | ●●●○○ |
| **Abgang** | ●●●●● |

| | |
|---|---|
| **Bewertung** | ausgezeichnet |
| **Trinktemperatur** | 10 bis 12 °C |
| **Besonderheit** | Bio |




**ANBAUGEBIET:** SÜDTIROL, ITALIEN
**REBSORTE:** LAGREIN, MERLOT, PINOT NOIR / SPÄTBURGUNDER, PETIT VERDOT
**PREIS:** 18,40 €

**AROMEN:**
ERDBEERE
HIMBEERE
SCHWARZE KIRSCHE
SCHWARZER PFEFFER

# WINZER

Das Weingut Manincor unweit von Kaltern am Kalterer See in Südtirol blickt bereits auf über 400 Jahre Geschichte zurück. Erbauer war 1608 Hieronymus Manincor, das Weingut ist auch heute noch in Familienbesitz. Die Familie ist stolz auf ihr Erbe und die Tradition, aber auch offen für Neues und so hat sich in der Zwischenzeit viel verändert. Zum Weingut gehören 50 Hektar Rebfläche, Obstplantagen und verschiedene Ansitze, die in die wunderschöne Landschaft eingebettet sind. Seit 1991 wird das Weingut von Michael Graf Goess-Enzenberg geführt. Wurden zuvor noch alle Trauben an Genossenschaften geliefert, brachte er die entsprechende Ausbildung und Leidenschaft mit, um die Weine nun selbst herzustellen. Qualitätsweine mit eigener Handschrift zu erzeugen, das ist der Anspruch des Grafen. Und die naturnahe und ertragsbegrenzte Bewirtschaftung ging schlussendlich in einen biodynamisch wirtschaftenden Betrieb über. Die Vision: Trauben auf ihrem Weg ins Glas begleiten und so Weine zu produzieren, die Genuss bieten, aber auch eine Geschichte erzählen. Die nächste Generation steht schon in den Startlöchern. Aktuell sammeln die Kinder noch Erfahrungen im Ausland, doch die Betriebsnachfolge wird hier aktiv gelebt und nachdem die Kinder die gelebte Philosophie von Manincor teilen, wird der Grundgedanke auch weiterhin bestehen bleiben.

**WARUM WIR MANINCOR IM PROGRAMM HABEN**

Die Weine von Manincor haben schon lange einen festen Platz bei uns im Sortiment. Die umfassende und nachhaltige Philosophie, gepaart mit der Herzlichkeit der Besitzer und den ausdrucksstarken Weinen ist eine unschlagbare Kombination. Natur, Tradition und Leidenschaft sind die Grundpfeiler ihres Arbeitens. Eine Kreislaufwirtschaft, die Wertvolles erhalten und sich trotzdem von Neuem inspirieren lässt, und so durch mit viel Herzblut die Essenz der Kultur und Familie in den Weinen

# WEIN

"La Rosé de Manincor" unterscheidet sich deutlich von den meisten anderen Rosés. Einerseits ist er frisch und saftig. Andererseits hat er eine erstaunliche Tiefe, etwas Biss und gar einen Hauch von Mineralität. Es ist ein Rosé, der nicht so schnell langweilig wird, den man herrlich auf dem Balkon oder der Terrasse trinken kann, der aber auch zu fast allen sommerlichen Speisen richtig gut passt. Genau so muss Rosé sein!

Der Wein besteht aus den Sorten Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon, Blauburgunder, Petit Verdot, Tempranillo und Syrah. Diese Vielfalt ist darauf zurückzuführen, dass Manincor auch ein großartiger Produzent von Rotweinen aus den genannten Trauben ist und bei deren Vinifikation nach rund 24 Stunden Schalenkontakt einen Teil des Saftes entnimmt und daraus diesen Rosé gewinnt. Einerseits werden dadurch die Rotweine konzentrierter und andererseits entsteht ein herrlicher Rosé aus sehr aromatischen und reifen Trauben.