IL CONTE 2022 BIO

Manincor, Südtirol

GESCHMACK

Süße	gering	●○○○○	hoch
Säure	gering	●●●●○	hoch
Körper	schlank	●●●●○	voll
Reife	jugendlich	●●●●○	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●●○	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●●○	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	●○○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●○	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

AROMEN

Schwarze Joha.
Blaue Pflaume
Schwarzer Pfeffer
Rotes Paprikapulver
Lakritze
Stein
Leder

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2037
14 bis 16°C
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

erfrischende Säure, zupackendes Tannin, trocken

WEINBAU

Rebsorten	Merlot Lagrein Cabernet Sauvignon

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100