



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



WEINBAU Rebsorten

Merlot
Lagrein
Cabernet Sauvignon

WEINBEREITUNG Gärung Ausbau

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

Lagerung

BEWERTUNG einfach genießen

89/100

Südtirol ist in erster Linie für seine Weißweine, seinen leichten, roten Vernatsch und kernigen Lagrein bekannt. Doch es geht auch anders – die Reserve del Conte vom biodynamischen Paradeweingut Manincor bringt elegante Rotweine mit Charakter und Tiefe zu tollen Preisen ins Glas.

Die Reserve del Conte gehört zur Handlinie und bildet so die Essenz der Hügel rund ums Weingut und den Kalterer See. Es handelt sich hier um eine Cuvée aus 35% Lagrein, 40% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon. Diese Rebsorten stammen aus den wärmsten Lagen Südtirols, mit sandigen Lehmböden, die von Kalkschotter und anderen Gletschergesteinsablagerungen durchzogen sind.

Alle drei Weine wurden separat gekeltert. Die Maischegärung erfolgt zum Teil spontan in Holz-, Beton- und Edelstahlbottichen. 10 Tage behutsame Mazeration mit vorsichtigem Untertauchen bilden die Basis für feine und filigrane Tannine. Die Weine durchlaufen den biologischen Säureabbau und reifen anschließend 12 Monate in unterschiedlichen Holzfässern.

Das Ergebnis ist ein dichtes Rubinrot, in der Nase dunkle Beeren wie Johannisbeere und Pflaumen, dazu Lakritz, Pfeffer, etwas Paprika, Leder und mineralische Noten. Am Gaumen kräftig, mit feinem, aber doch spürbarem Tannin. Ein Wein mit Power, aber auch Finesse und Frische. Er zaubert jetzt schon Spaß ins Glas, kann aber auch noch wunderbar in 5-7 Jahren getrunken werden. Dazu empfehlen wir eine klassische Brotzeitplatte mit Käse und Schinken oder kräftigere Antipasti, alternativ Lasagne (natürlich auch vegetarisch) oder verschiedenes vom Grill.