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 Johannisbeere
Blaue Pflaume
Pfeffer
Paprikapulver
Lakritz
Kieselstein
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
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass

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.

MANINCOR

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 widerspiegelt. Alle Weine haben eine enorme Kraft, Lebendigkeit und wunderbare Trinkigkeit. Jeder Jahrgang begeistert uns aufs Neue und wir möchten sie deshalb in unserem Sortiment nicht missen.

Die Weine

Es gibt drei Weinlinien - Hand, Herz und Krone. Die Handweine bilden die Basis, wobei sie mit einem klassischen Einstiegswein kaum etwas gemein haben. Sie sind zugänglicher, und teilweise auch etwas klarer und unkomplizierter. Hierzu gehören beispielsweise die Weißwein Cuvées La Manina und Reserve della Contessa (jeweils eine Kombination aus Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc), aber auch La Rose de Manincor und bei den Roten „der Keil" (Vernatsch) und die Reserve del Conte (Lagrein, Merlot und Cabernet). Insbesondere die beiden Reserve-Weine möchten wir Ihnen zum Probieren empfehlen, denn sie zeigen bereits sehr eindrücklich die Manincor-Stilistik. Das bedeutet Charakter, Eleganz und Tiefe mit sehr gutem Preis-Genuss-Verhältnis.

Die Herzlinie ist, wie das Wort schon sagt, das Herzstück des Sortiments und der Lagen. Die Weine hier sind meist rebsortenrein, haben einen Holzeinfluss und längere Reifezeiten. Sie sind kräftig und ausdrucksstark, ohne dabei ihre Finesse zu verlieren. Mit Eichhorn (Weißburgunder), Sophie (Chardonnay) und Tannenberg (Sauvignon Blanc) haben Sie bei den Weißweinen bereits die Qual der Wahl. Und auch die Rotweine Rubatsch (Lagrein), Mason (Blauburgunder) und Cassiano (französische Rebsortencuvée) spielen in einer ganz eigenen Liga.

Und dem Ganzen setzt die höchste Linie buchstäblich die Krone auf. Die Weine stammen aus alten Weinbergen der besten Lagen, werden sorgfältig von Hand selektiert und zu kompromisslosen Tropfen gekeltert. Sie entstehen daher auch nur in den besten Jahren. Weine wie der Castel Campan oder Mason di Mason sorgen für außergewöhnliche Momente in Glas.

Weinberg & Keller

Startschuss für die Biodynamie war die Beratung von Dr. Andrew C. Lorand, ein renommierter Fachmann auf diesem Gebiet. Er attestierte den Böden zu wenig Leben, dadurch entstanden kraftlose Trauben, die entsprechend charakterlose Weine hervorbrachten. Um das verloren gegangene Terroir wiederzubeleben, folgten Sie dem Rat Lorands und stellten auf biodynamischen Weinbau um. Der Entschluss war dabei schon länger gereift, denn das Thema passt auch sonst zu ihrer Lebenseinstellung, die geprägt ist von einem schonenden Umgang mit den Ressourcen. Nach der Überzeugungsarbeit im Betrieb und der Fokussierung auf das ganzheitliche Denken war 2006 der erste komplett biodynamische Jahrgang. Heute bedeutet der Weinberg gelebte Biodiversität. Es gibt Hecken und Baumgruppen, so wie eine Begrünung in den Rebzeilen. Ein idealer Lebensraum für Vögel und Bienen, sowie die hauseigenen Quessant-Schafe.

Auch im Weingut geht es um Kreisläufe. 2004 wurde ein neuer Keller eingeweiht. Dieser liegt unterirdisch und lässt so Platz für die Kulturlandschaft. Die Schwerkraft ersetzt die Pumpen, die Erdwärme wird für den Temperaturausgleich genutzt. Es gibt außerdem eine Biomasseanlage, die aus der eigenen Wald- und Obstwirtschaft gespeist wird. Den Trauben ihren Raum lassen und nur unterstützend einzugreifen, das ist das Ziel der Weinbereitung. Die Prozesse erfolgen deshalb so schonend wie möglich. Nach der Handlese erfolgt eine strenge Selektion und eine spontane Gärung. Bei den Weißweinen in großen Eichenfässern, bei den Rotweinen in offenen Gärständern. Auch hier finden die biodynamischen Richtlinien Beachtung und Abstiche und Füllungen erfolgen nach den