

MANINCOR
Lagrein
Rubatsch DOC Südtirol

Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Manincor
Traubensorten:	Lagrein
Anbaumethode:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 92

Restzuckergehalt:	1.1 g/l
Säuregehalt:	6.1 g/l

Die Trauben stammen zu zwei Dritteln aus der Lage Rubatsch in Terlan, der Rest aus Kaltern von der Lage Seehof. Ausgebaut wurde der Wein für 16 Monate in Barriques. Wunderbare Sortentypizität zeigend, mit Aromen von dunklen Beeren, Morellen, Pflaumen und etwas Holunder, unterlegt mit fein-würzigen Lakritz- und Selchfleisch Noten. Saftig-runder Gaumen, mit präsenten aber gut eingebundenen Tanninen.

Empfehlung

Natürlich ein perfekter Begleiter zu in Lagrein geschmorten "Kalbs-Bäggli" mit Kartoffel Püree und Gemüse, aber auch zu Pasta oder Risotto mit Waldpilzen, zu kurzgebratenem Fleisch und zu Wildgerichten.

Produzent

Ein Name der längst schon weit mehr ist als ein Geheimitipp aus dem Südtirol. Weinbau und Landwirtschaft haben bei Manincor lange Tradition, welche Michael Graf Goëss-Enzenberg seit 1991 engagiert und achtsam weiterführt. Bereits 2006 kennzeichnen Biodynamie und kompromisslose Qualitätsarbeit in den Weingärten und im Keller den eingeschlagenen Weg des Weinguts. Der schonende Umgang mit lebenden Ressourcen ist dabei Leitgedanke, denn Biodynamik bedeutet Vielfalt und ganzheitliches Denken in Kreisläufen. Pflanzen brauchen einen gesunden Boden, durchsetzt mit Humus, reich an Mikroorganismen, Würmern, Ameisen und Co. Ausgeglichene, gesunde Natur und Umwelt sind das Fundament für gesunde Reben und somit die Basis für gesunde Trauben. Der Anspruch an ganzheitliche Natürlichkeit und akribische Qualitätsmaximen sind somit die tragenden Säulen und stehen als Garant für Spitzenweine.

