

**Rebsorten:**

Merlot 50 %, Cabernet Franc 40 %, Tempranillo 6 %, Syrah 4 %

Lage und Boden:

Unsere besten Rotweinlagen sind in Manincor, beim Seehof und beim Panholzerhof: Südostlagen mit Seeblick auf 250 – 280 m Meereshöhe. Kräftige sandige Lehmböden sind von Kalkschotter und Gletschergesteinsablagerungen durchzogen.

Jahrgang:

2012 begann das Frühjahr außergewöhnlich zeitig, das erste Grün an den Reben zeigte sich schon am 25. März. Trotzdem war es kein frühreifes Jahr, denn die kühlen Temperaturen im April und Mai zögerten die Blüte bis Ende Mai hinaus. Erst im August kam gerade zur rechten Zeit die erste Hitzeperiode mit der Reben ihr Wachstum abschlossen und in die Reifephase gingen. Mit bis zu 190 Tagen war das Vegetationsjahr extrem lang. Dies prägt die 2012er Weine, sie zeigen sich mit salziger Mineralität. Ab Ende September war es mit dem goldenen Herbstwetter vorbei und es war große Selektionsarbeit notwendig, um bei Merlot, Cabernet Franc, Tempranillo und Syrah reife und gesunde Trauben in den Keller zu bringen. Petit Verdot und Cabernet Sauvignon haben wir in diesem komplizierten Jahr aus dem Verschnitt gelassen. Außerdem verzichteten wir 2012 auf den Castel Campan. Diese Entscheidung und der große Aufwand haben sich jedoch gelohnt, denn gerade dieser schwierige Jahrgang gibt uns einen besonders feinen Cassiano.

Ausbau:

Jede Charge wurde separat gekeltert, die Maischegärung erfolgte im Holzbottich, spontan mit traubeneigenen Hefen. Die Mazerationszeit betrug je nach Sorte zwischen 10 und 20 Tagen. Bei diesem kühlen Jahrgang wollten wir voll auf Finesse und Eleganz setzen. Der achtzehnmonatige Holzausbau erfolgte im Barrique, wobei ein Drittel der Fässer neu war. Erst kurz vor der Füllung erfolgt der Verschnitt der einzelnen Weine.

Abfüllung:

Im Mai 2014 wurden 20.000 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: komplett trocken

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,1 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, intensives Kirschrot. Reife Kirschen, Lakritze und Wildkräuter prägen das Aroma; die milde Gerbstoffstruktur gibt dem Wein ein besonders harmonisches Mundgefühl mit würziger Kräuterfrische im Abgang.

Optimale Trinkreife ab 2014 bis Ende 2020, gut haltbar bis 2022.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C, für optimalen Trinkgenuss nur in seiner Jugend dekantieren und in mittelgroßen Bordeauxgläsern servieren.

Passt zu Wild und gut gewürztem, gebratenem (rotem) Fleisch sowie zu würzigem Hartkäse.



MANINCOR