

Rosé »La Rose de Manincor« IGT

Manincor

La Rose de Manincor. Die Farbe deutet es an: Er wird aus dem Ausbluten des Mostes der besten Rotweinpartien im Keller gewonnen, nämlich aus Lagrein, Merlot, Cabernet, Petit Verdot, Tempranillo und Syrah. Das mögen nicht alles typische Südtiroler Rebsorten sein, sie liefern aber unter französisierendem Etikett einen sinnlich strukturierten Rosé voll sommerlichen Mehrwertes. Sein Name klingt nicht umsonst französisch, der gräfliche Rosé spielt eindeutig auf frankophiles Profil an. Der fünfmonatige Ausbau im Holzfaß verleiht ihm jenen nachhaltig rassigen Schmelz, der ihn mit Fülle und Körper ausstattet, ohne daß er schwer wirkt.

Leuchtend lachsrot, würzige Dichte in saftig weicher Säure, intensiver Rosen- und Himbeerduft, mild am Gaumen, langanhaltend in zart feinherben Gerbstoffen im Nachhall. Ein Rosé aus biodynamischer Produktion, voller Noblesse und Tiefgang, erfüllt höchste Ansprüche an gediegen lachsfarbenes Sommervergnügen. Assoziiert Sommer, Sonne und Urlaub. Sorgt für entspannten Genuß, dem hier ein Tick mehr an Rasse, Tiefgang und Würze besondere Nachhaltigkeit verleiht. So begleitet La Rose de Manincor aromatische Regionalküche stilvoll und gekonnt, wie er auch vor asiatischer Schärfe und Würze nicht kapituliert. Ein gräflicher Rosé voller Noblesse, der höchste Ansprüche an Wein und Küche souverän zu erfüllen versteht.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 1.1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Porphyr
Besonderes: Respekt® zertifiziert
Vergärung: Spontan & Reinzucht
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,4

0,75l
IAR25100

K&U
www.weinhalle.de