

»Conte« Rosso IGT

Manincor

Eine kühl agierende, dicht gewirkte Cuvée aus 38% Lagrein, 41% Merlot und Cabernet. In Duft und Charakter unverkennbar ein Südtiroler. Cabernet, Merlot und Lagrein der wärmsten Lagen Südtirols auf Manincor und dem Panholzerhof finden zu spannend neuer Identität zusammen. Michael Graf Enzenberg gelingt die strategische Balance zwischen Global- und Regionalcharakter vortrefflich. Die von ihm konsequent umgesetzte biodynamische Bewirtschaftung bewirkt einen Paradigmenwechsel, der Frische und Feinheit in den Vordergrund stellt und so eine Trinkfreude generiert, die hohen Anspruch mit profundem Weinvergnügen vereint.

Conte, mit rund 70.000 Flaschen der wichtigste Wein im gräflichen Portfolio. Gleitet sanft aber präsent über die Zunge. Seine Gerbstoffe präsentieren sich seidig kühl und klingen am Gaumen fein und würzig in typisch Südtiroler Frucht aus. Der Lagrein prägt intensiv würzig und beerig den Duft und sorgt im Mund für ein angenehm dichtes, kühles, samtiges Gefühl. Der Merlot steht für eine warme, herbstlich morbide Komponente im Duftspektrum und der Cabernet fügt vegetal würzige Gerbstoffe hinzu, die dem Wein den kraftvoll dichten Rahmen verleihen. Ein entspannt zu genießender Rotwein für jedermann und jedefrau, unaufgeregt, souverän, beruhigend. Genau der richtige Wein für gemütliche, besinnliche Abende, in denen man die Gedanken schweifen läßt und in Ruhe genießt. Ein Südtiroler Rotwein mit Eigenart, Stil und Profil, der Kitsch und Klischee vermeidet und Südtirol trotzdem auf den Punkt zu bringen versteht.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 1.2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Respekt® & ABCERT® zertifiziert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,65

0,75l
IAR24113

K&U
www.weinhalle.de