Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Respekt® & ABCERT® zertiifziert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
Schwefel: Ja

0,75l
IAR21104

# »Mason« Pinot Noir DOC

## Manincor

Mason Manincors Pinot Noir, stammt von einer der besten Blauburgunder-Lage Südtirols, die zwischen 300 und 450 Meter hoch über dem Etschtal liegt. Hier erleben die Reben große Temperaturunterschiede zwischen Morgens und Abends. Auch die Böden prägen das Temperament der Spätburgunder aus Mason maßgeblich. Es sind sandige Lehmböden mit hohem Ton- und Kalkanteil, durchzogen von Dolomit, Porphyr, Gneiss und Granit, vom kleinen Korn bis zum faustgroßen Stein, ein kühler Boden, der Wasser und Nährstoffe speichert und den so herzhaften wie kraftvollen Auftritt der Weine maßgeblich prägt.

Manincors Mason leuchtet im Glas in sattem Rubinrot. Im animierend ätherischen Bukett entfaltet er warmen Duft nach roten Beeren, Kirschen und Himbeeren, einem zarten Hauch von Rosenblättern, Gewürznelke und Lakritze, reif in der Frucht und durchaus opulent im Anklang orientalischer Gewürze, ein breiter Fächer von Aromen tut sich auf. Mason ist ein warmer Typ von Pinot Noir, der intensiven Rebsortencharakter in Duft und Geschmack verbreitet und dabei mehr auf Körper und Fülle setzt als auf Länge oder kühle Finesse.

Seine saftig potente Ausstrahlung offenbart geschmeidige Extraktsüße, intensiv spürbar in Duft und Geschmack, und wird von der genau richtigen Dosis neuen Holzes umrahmt, um Zunge und Gaumen mit aromatisch samtiger Tannindichte zu verwöhnen. Ein so warmer wie körperreicher Auftritt in einem kraftvoll mundfüllenden Pinot Noir, der sich in Stil und Ausstrahlung als typisch Südtirol präsentiert. Seinen fairen Preis rechtfertigt Mason mit anspruchsvoll selbstbewußter Qualität zum Realopreis aus biodynamisch zertifizierter Produktion. In Manincors Mason steckt ein Teil der Pinot-Zukunft Südtirols, fruchtbetont und feingliedrig am Gaumen, samtig und fest gewirkt von der Zunge bis zum Gaumen. Unsere Empfehlung: Leicht kühl bei 16 Grad bis 18 Grad C servieren.

K&U
www.weinhalle.de