



2018

## Rosé »La Rose de Manincor« IGT

Tenuta Manincor

La Rose de Manincor. Seine Farbe deutet es an: Er wird aus dem Ausbluten des Mostes der besten Rotweinsorten im Keller gewonnen, nämlich aus Lagrein, Merlot, Cabernet, Petit Verdot, Tempranillo und Syrah. Das mögen nicht alle typischen Südtiroler Rebsorten sein, sie liefern aber unter französischem Etikett einen sinnlich strukturierten Rosé voll sommerlichen Mehrwertes.

Sein Name klingt nicht umsonst französisch, der gräfliche Rosé spielt eindeutig auf frankophiles Profil an. Nach 24-stündiger Maischegärzeit hat er jene Farbe und Struktur, die Kellermeister Helmut Zozin als ideal ansieht, dann wird der Most abgezogen und anschließend zumindest teilweise in Holzfässern spontan mittels wilder Hefen vergoren. Der fünfmonatige Ausbau im Holzfaß verlieh ihm dann jenen nachhaltig rassigen Schmelz, der ihn mit Fülle und Körper ausstattet, ohne daß er schwer wirkt. War er in früheren Jahrgängen spürbar runder, molliger und weicher, wagt er jetzt mehr Kontur und Präzision auf der Zunge. Ein frankophiler Rosé mit Südtiroler Wurzeln. Hier spielt richtig seriöser Wein im Glas, der auch jene bornierten Rosé-Ignoranten zu überzeugen weiß, die Rosé nicht für Wein, sondern für »weinähnlichen Zustand« halten.

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.

La Rose de Manincor begleitet aromatische Regionalküche so stilvoll und gekonnt, wie er auch vor asiatischer Schärfe und Würze nicht kapituliert. Aromaintensive Vorspeisen, Kräuter- und Gemüsegerichte, gebratener bzw. geräucherter Fisch sowie gegrilltes Fleisch schätzen ihn als kompetenten Begleiter. Ein Rosé voller Noblesse, der höchste Ansprüche an Wein und Küche souverän zu erfüllen versteht.

Alkohol: 13,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: > 2020+  
Restzucker: 2 g/l  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Porphyr  
Besonderes: Respekt® zertifiziert  
Dekantieren: Nein  
Vergärung: Spontan & Reinzucht  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Vegan: Nein  
Biogene Amine: Nein  
pH-Wert: 3,48

0,75l

**19,80 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IAR18100



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)