



Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Respekt® & ABCERT®
zertifiziert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja

0,75l
IAR21102

»Cassiano« IGT

Manincor

Cassiano. Die Kunst der Komposition. Manincors große balsamisch duftende Rotweincuvée, die sich auf dem Etikett als S.C.M.P.T nur verschlüsselt zu erkennen gibt, besteht sie doch zu 60% aus Merlot, zu 30% aus Cabernet Franc, sowie aus Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo und Syrah von Manincors besten Rotweinlagen beim Seehof und beim Panholzerhof. Südostlagen mit Seeblick auf 250 bis 280 m Höhe, mit kräftig sandigen Lehmböden, durchzogen von Kalkschotter und Gletschergesteinsablagerungen. (42% Merlot, 32% Cabernet Franc, 9% Tempranillo, 8% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 4% Syrah)

In Cassiano entfalten auch Weltrebsorten Südtiroler Profil. Frische animierende Kräuterwürze und geschmeidig milde Gerbstofftextur agieren in einem von Harmonie und Balance geprägten Mundgefühl, dessen würzige Kräuterfrische am Gaumen lange nachklingt. Im balsamisch wirkenden Duft entdeckt man reife Kirschen, aber auch Lakritze und würzige Wildkräuter. Ein Rotwein mit Wohlfühlausstrahlung, dem Härte und Kanten abgehen und der so edel schmeckt wie er im Glas wirkt; Graf Michael nennt seine Ausstrahlung ‚festlich‘, was ihn ziemlich gut charakterisiert. Kein lauter Wein also, der um Aufmerksamkeit buhlt, sondern ein feiner, eher vornehmer Wein, dem man mit Genuß zuhört.

Seine berühmten Weltrebsorten profitieren von der langen Hängezeit der Trauben auf den kühlen Lagen über dem Kalterer See. Sie sorgen für ausgeglichenen Temperaturverlauf über das Weinjahr hinweg. Reifes, gesundes Lesegut und schonende Verarbeitung prägen schließlich ein kühles, aromatisch reifes Bukett, dem feine Gewürz- und Unterholznoten entströmen. Reife Kirschen und getrocknete Sommerkräuter agieren in den Gerbstoffen als Geschmacksträger und verteilen sich samtig und seidig im ganzen Mund. Helmuth Zozin ließ jede einzelne Partie separat keltern, die Maischegärung absolvierte er im großen Holzbottich spontan mit den eigenen Umgebungshefen und über lange achtzehn Monate hinweg ließ er den Wein in zu einem Drittel neuen Barriques harmonisieren. Das Ergebnis ist beachtlich und steht für den Ruf, den Helmuth Zozin in Südtirol genießt. Ihm ist ein vielschichtiger Charmeur mit Bordeaux-Profil gelungen, der aber frischer und agiler auftritt als ein vergleichbarer Bordeaux. Er behauptet seine Südtiroler Identität im globalen Umfeld und tut das auf hohem Niveau und mit eigenständigem Profil. Cassiano besitzt Potential für eine vielversprechende Zukunft und gehört zu den im besten Sinne preiswertesten Exemplaren seiner Art in Südtirol. Ein wichtiger



www.weinhalle.de

Wein in unserem Sortiment.