



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 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 ein frankophiles Profil an. Nach 24-stündiger Maischestandzeit 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 verleiht ihm dann 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 feinerbigen 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: 1,6 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Porphyry

Besonderes: Respekt® zertifiziert

Vergärung: Spontan & Reinzucht

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

pH-Wert: 3,4

0,75l

IAR23100



www.weinhalle.de