



Paul Hayoz
Weinhandlung AG



2021 La Rose de Manincor DOC

Manincor 2021

Typ	Rosewein
Herkunft	Italien, Südtirol
Produzent	Kein Produzent
Ausbau	Während 14 Monaten in Eichenbarriques ausgebaut und während 36 Monaten im Keller gereift.
Ausschanktemperatur	8 - 10°C
Trinkreif	5 - 8 Jahre
Traubensorten	Cabernet, Merlot, Pinot Noir, Petit Verdot, Syrah, Tempranillo, Lagrein
Grösse	75 cl EG7
Artikelnummer	00310471

Bemerkungen

Passt zu gewürzten Vorspeisen, zu gebratenem bzw. geräuchertem Fisch und zu weißem bzw. gegrilltem Fleisch.

Ausbau

La Rose de Manincor ist der Saftauszug aus den besten Rotweinchargen in jedem Jahr. So verändern sich die Sortenzusammensetzung und der Charakter jährlich ein wenig. Der Saftabzug erfolgte nach 6 bis 12-stündiger Maischestandzeit und der Most vergärte in Holzfässern, zum Teil spontan mit traubeneigenen Hefen. Während der fünfmonatigen Holzfassreife auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Degustationsnotizen

Leuchtende, lachsrote Farbe. In der Nase zarter Duft nach Himbeeren und Kirschen, saftig und cremig am Gaumen, langanhaltend mit feinem Gerbstoff und mineralisch-fruchtigem Nachhall.