



« Gracias a la Vida » 2018

84 % Merlot, 13% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon
13,1 % alc., 5,5 g/l Gesamtsäure, 0,06 g/l Restzucker

Weinberge:

Merlot: gepflanzt 1987, Cabernet Franc 2000, Cabernet Sauvignon 1987

Lesedatum: September 2018

Weinausbau:

zwei Jahre in 70 % neuen und 30% 1x gebrauchten Schweizer- und Französischen
Barriques, 10 Monate im Edeltank

Abfülldatum: 02.09.2021

erzeugte Flaschen: 1800 Fl. x 75cl, 300 x 1,5 ltr.

„**Gracias a La Vida**“, dieser Danksagung haben wir einen speziellen Wein gewidmet. Ein Wein, wie wir ihn in der Stilistik bislang auf Venta d'Aubert noch nie vinifiziert haben. Umso schöner, zum 11-jährigen Weinklub-Jubiläum eine besondere Cuvée zu degustieren und zu genießen.

Die Farbe ist intensiv dunkles Weinrot, was Vielversprechendes erwarten lässt. In der Nase erahnt man Brombeere, Maulbeere, Wildkirsche, schwarze Johannesbeere, kombiniert mit etwas schwarzem Pfeffer und einem zarten Veilchenduft. Im Gout ist man überrascht, wo bleibt das Volumen und der Charme der anderen Venta d'Aubert Weine? Auch auf die spanische Frucht- und Alkoholsüße wartet man vergeblich, er ist weder opulent noch explosiv. Stattdessen haben wir beim ersten Eindruck eine fast karge Erscheinung im Glas, mit der man erst Bekanntschaft machen und sich damit etwas beschäftigen muss, um dann mit dem Jubiläumswein doch Freundschaft zu schließen.

Grund dafür ist, dass wir hier eine Cuvée mit 84% Merlot, 13% Cabernet Franc und 3% Cabernet Sauvignon haben, die auf eine andere, sehr bekannte Weinregion, nämlich das Bordeaux deuten lässt. Die Trauben haben wir im heißen Jahr 2018 eher zeitig geerntet, damit sie nur zu 13,1 % Alkoholgehalt vergoren. Eine 2-wöchige Gärdauer extrahierte einige straffe, angenehme Tannine und viel dunkle Beerenfrucht aus den Traubenschalen. Um dem charmanteren Merlot etwas mehr Struktur zu verleihen, kam der Anteil von Cabernet Franc ins Spiel. Ganz besonders ist bei dieser Assemblage der prägende Merlot-Anteil, von dem knapp die Hälfte in Barriques von der Käferei Suppiger in Küssnacht/a.R. ausgebaut wurden. Hat man sich nun nach ein paar Schlückchen mit dem Wein vertraut gemacht, oder mit ihm schon angefreundet, erkennt man seine Qualitäten, kein üppiger Blender, nein, wir haben einen ganz zarten, filigranen, subtilen Rotwein im Glas. Für seinen für diese Weinqualität eher geringen Alkoholgehalt von 13,1 % vol. bleibt er sehr angenehm auf der Zunge und lange im Abgang und man freut sich auf den nächsten Schluck, da kann man gerne auch mal ein Glas mehr trinken. Genau das wollten wir mit diesem Wein zeigen, Eleganz mit sehr moderatem Alkoholgehalt.

Ich empfehle den Wein zu eher kräftigen Fleischgerichten, Rinderbraten, Steaks. Zu einer Käseplatte ist er ein perfekter Begleiter, ebenso passt er auch sehr gut zu Grillgemüse und Röstkartoffeln. Für mich ist er schon im Jahr 2022 gut trinkbar;

„**Gracias a la Vida**“ wird sich aber in den kommenden 5-10 Jahren sehr gut entwickeln.

Stefan Dorst, 02.09.2021