

2006 Mattaraña Tinto

50% Merlot, 30% Cabernet sauvignon, 10% Syrah, 10% Cabernet franc
14,0% alc., 6,2 g/l Gesamtsäure, 1,7 g/l Restzucker

Lesedatum : September 2006

Weinausbau:

30 Monate in 90% 2-3 jährigen französischen Barriques; 10 % in neuen Barriques

Abfülldatum: 27. – 29. Januar 2011

erzeugte Flaschen: 11'940 Fl. à 75cl, 120 Fl. à 1,50cl Magnum

Der Jahrgang 2006 war ein reifer Jahrgang mit ausreichend Sonne weit bis nach der Lese, was in diesem Tinto eindeutig zu schmecken ist. Der Wein springt einem mit einer wahren Aromenvielfalt in die Nase: Anflüge von Waldbeeren, Amarenakirschen, etwas Veilchen, Eukalyptus, Rosmarin – und macht gleichzeitig neugierig, was er denn auf dem Gaumen so bietet: eine dichte, stramme, etwas fordernde Struktur, ein fleischiger Wein zum Kauen und Beissen.

Die Verbindung von reifer, konzentrierter Fruchtsüsse mit griffiger Tanninstruktur verleiht dem Wein den richtigen „Gripp“ auf der Zunge.

Für mich eines der gelungensten Rotwein-Cuvée aus unserer Bodega, weil die Fülle und die Eleganz sehr gut vereint ist. Ein spannender Wein, der einen fordert und provokativ „auffordert“, sein Glas nachzufüllen!

Cretas, 18. März 2011

Stefan Dorst

Önologe der Bodega Venta d'Aubert