

2007 Mattaraña Tinto

58% Merlot, 22% Cabernet franc, 20% Syrah
13,9% alc., 6,1 g/l Gesamtsäure, 1,8 g/l Restzucker

Lesedatum : September 2007

Weinausbau:

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

Abfülldatum: 28./ 29. 03.2012

erzeugte Flaschen: 7100 Fl. à 75cl, 120Fl. Magnum

2007, ein ausgesprochenes Merlot-Jahr. Diese Rebsorte fühlt sich bei uns auf der Venta d'Aubert besonders wohl. Ein Weinberg mit alten Reben, gepflanzt in 1995 auf einem kalkreichen, steinigen Boden erbringt Jahr für Jahr vollreife Merlottrauben wie man sie sich erwünscht; schon beim Anblick der kleinen Beeren, die voll ausgereift sind und kaum Flüssigkeit enthalten (-in vielen anderen Regionen hat Merlot durchaus große, pralle Beeren), freut man sich auf den Wein, der daraus entstehen wird. Meist ein dichtes Kraftpaket, - nur von den besten Regionen und Terroir's erbringt er das. Vom Jahrgang 2007 vinifizierten wir einen Monovarietal, das ist ein reinsortiger Merlot, den wir nur in den allerbesten Jahren ausbauen.

Für das Mattaraña-Cuvee haben wir diesen Merlot als Basiswein ausgewählt und ihn mit Cabernet Franc und Syrah komplettiert und verfeinert.

Eine intensiv rubinrote Farbe verspricht einen gehaltvollen Wein, die Nase ist reif und einladend, man riecht Nuancen von Trockenfrüchten, Maulbeeren, Brombeeren und Süßholz.

Auf dem Gaumen findet man Anklänge von Amarena-Kirschen, Preiselbeeren, ein Anflug von Amaronestilistik. Ein feines sehr reifes Tannin und ein molliger Körper machen den Wein eher zu einem Charmeur als zu einem Provokateur.

Sicherlich ist der Wein im Jahr 2012 nach 3 Jahren Reifezeit im Fass schon überaus gut trinkbar, er hat ein Potential sicherlich für weiter 5 Jahre. Vor Genuss zu dekantieren ist empfehlenswert, mir wird er wohl am besten bei 16° C Serviertemperatur zu Schmorgerichten schmecken.

Aber auch zur Zigarre danach, ist man mit ihm in bester Gesellschaft.

Cretas, 29. März 2012

Stefan Dorst

Önologe der Bodega Venta d'Aubert