



## 2009 Mattaraña Tinto

62% Merlot, 20% Cabernet Franc, 18% Cabernet Sauvignon  
14,1% alc. , 5,5 g/l Gesamtsäure, 1,3 g/l Restzucker

Lesedatum : September 2009

Weinausbau:

30 Monate in 50 % 2-3 jährigen französischen Barriques, 40 % im Holzfass, 10 % in neuen Barriques  
Abfülldatum: 09./10.01.2013  
erzeugte Flaschen: 11000 Fl. à 75cl., 300Fl. Magnum

Die intensive, dunkelrubinrote Farbe verspricht einen gehaltvollen Rotwein. Eine betörende Nase, die an Aromen von Preiselbeere, Wildkirsche, Süßholz, etwas frisch aufgeschnittene Vanilleschote und leere Zigarrenkiste erinnert, lässt weiteres erwarten und macht einem auf den Gout neugierig.

Dort zeigt der Mattaraña 2009 Tinto eine Explosion von Aromatik, die sicherlich vom opulenten Merlot geprägt ist, der jeder Geschmackspapille höchste Aufmerksamkeit abverlangt.

Die Aromatik auf der Zunge würde ich mit Waldbeere und Trockenpflaume charakterisieren. Präzise, doch sehr feine, feste Tannine tragen den Wein, der mit einer schönen, reifen Fruchtsüße im Abgang lange am Gaumen bleibt. Alles in allem eine saftige, gehaltvolle, charmante Rotwein-Cuvée, die schon ab Mitte 2013 gut trinkbar ist, sich jedoch über 5-8 Jahre weiter entwickelt.

Vor dem Genuss empfehle ich den Wein zu dekantieren, sofern sie eine Karaffe zur Hand haben, ansonsten schmeckt er auch so. Bei einer Temperatur von 16°C passt er zu Gerichten mit dunklem Fleisch, aber auch die Vegetarier kommen mit Gemüseaufläufen nicht zu kurz.

Cretas, 12.04.20

**Stefan Dorst**  
**Önologe der Bodega Venta d' Aubert**