



Mattaraña Tinto 2015

60 % Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet franc
14,5 % alc., 5,8 g/l Gesamtsäure, 0,3 g/l Restzucker

Weinberg:

Merlot, Cabernet Sauvignon gepflanzt 1987
Cabernet franc gepflanzt 2000

Lesedatum: September 2015

Weinausbau:

42 Monate 20 % in neuen Barriques und 80 % in 2-3-jährigen französischen Barriques, 24 Monate im Edelstahl
Abfülldatum: 23./24.03.2021
erzeugte Flaschen: 6000 Fl. à 75cl., 300Fl. Magnum

2015 war für die Bodega und für den Önologen ein sehr dankbarer Jahrgang. Die Reben hatten eine schöne Vegetationsperiode mit moderaten warmen Temperaturen und gelegentlichen, ausreichenden Niederschlägen. Resultierend daraus und mit unserer schonenden Manufakturarbeitsweise entstanden in 2015 Rotweine voller Saft und Kraft, die jung gut schmecken, aber auch ein sehr gutes Reifpotential haben.

Sicherlich reiht sich der Mattaraña Tinto 2015 in die Reihe der bisherigen Jahrgänge sehr gut ein. Bei der Cuvéetierung bestand auch wiederum keinerlei Anlass die bewährte Grundcuvée anzuzweifeln, ganz im Gegenteil. Beim Mattaraña Tinto 2015 spielt wieder Merlot die Hauptrolle, dazu gesellen sich Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.

Mattaraña Tinto 2015 hat eine intensive rubinrote Farbe. Im Glas ist er eine kräftige Erscheinung, schon bei der Annäherung ans Glas entströmen dem Wein betörende Fruchtaromen, die an Wild-, Amarenakirschen und Brombeere erinnern, dazu komplettieren Nuancen von Zedernholz und Wildkräutern den Duft.

Im Goût wirkt der Wein zunächst sehr „mouthfilling“, eine Bezeichnung, die im Englischen den Geschmackseindruck treffender beschreibt als in Deutsch „mundfüllend“, „ein Maul voll Wein“ auf Pfälzisch trifft's dann wieder besser. Man schmeckt den reifen und warmen Jahrgang. Dunkle Beerenfrüchte, Waldbeeren, etwas Zedernholz, schwarze Johannesbeere dominieren den Geschmack. Zunächst kommt der Wein sehr weich und charmant auf die Zunge, im Mund entwickelt er sich noch weiter und zeigt auch einen schönen Tanningripp, der ihn schlanker und elegant macht.

Der Wein entspricht aufgrund seiner langen Reifezeit von 42 Monaten im Holz und 24 Monaten im Edelstahl und seiner Qualität den Normen einer Gran Reserva.

Die Trinkreife beginnt ab 2021, Mattaraña Tinto 2015 hat ein weiteres Entwicklungspotential über 5-10 Jahre. Vor 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 fast allen Gerichten mit dunklem Fleisch, aber auch die Vegetarier kommen mit Gemüseaufläufen nicht zu kurz.