



Mattaraña Tinto 2016

70 % Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc

14,5 % alc. , 5,9 g/l Gesamtsäure, 0,0 g/l Restzucker

Weinberg:

Merlot, Cabernet Sauvignon gepflanzt 1987
Cabernet franc gepflanzt 2000

Lesedatum : September 2016

Weinausbau:

36 Monate 20 % in neuen Barriques und 80 % in 2-3 jährigen französischen Barrique´s, 24 Monate im Edelstahl
Abfülldatum: 19.01.2022
erzeugte Flaschen: 6000 Fl. à 75cl., 500Fl. Magnum

2016, ein sehr schöner Jahrgang, - optimale Bedingungen, um einen sehr guten Rotwein zu vinifizieren. Im Frühjahr gab´s ausreichend Regen, darauf folgte ein warmer, nicht zu heißer Sommer und endete mit einem angenehmen Herbstwetter.

Im Jahrgang 2016 haben wir dem Merlot Anteil etwas erhöht, -warum? – weils schmeckt ☺. Aber Spaß beiseite. Mattaraña Tinto 2016 war schon immer eine von unserem über 30jährigen Merlotweinberg mit sehr kleinen Trauben und Beeren. Das gibt immer eine schöne Konzentration und Aromenfülle im Wein.

Sicherlich reiht sich der Mattaraña Tinto 2016 in die Reihe der bisherigen Jahrgänge wieder sehr gut ein.

Der etwas höhere Merlot Anteil macht ihn dieses Jahr vielleicht noch etwas saftiger und fleischiger. Mattaraña 2016 Tinto 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-, Amarenakirsche und Brombeere erinnern, dazu komplettieren Nuancen von Zedernholz und Wildkräutern den Duft.

Beim Verkosten erahnt man schon den reifen und warmen Jahrgang. Dunkle Beerenfrüchte, Waldbeeren, etwas Zedernholz, schwarze Johannesbeere dominieren den Geschmack. Der Wein kommt sehr weich und charmant auf die Zunge, im Mund entwickelt er sich noch weiter und zeigt im Abgang auch einen schönen Tanningripp, die ihn schlanker und elegant machen.

Mattaraña 2016 ist trinkreif ab 2022 und sollte sich über weitere 5-8 Jahre sehr gut entwickeln und Genußfreude bereiten.

Vorm 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.