



Mattaraña Tinto 2018

50 % Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet franc

14,4 % alc., 6,2 g/l Gesamtsäure, 0,0 g/l Restzucker

Weinberg:

Merlot, Cabernet Sauvignon gepflanzt 1987

Cabernet franc gepflanzt 2000

Lesedatum : September 2018

Weinausbau:

36 Monate 20 % in neuen Barriques und 80 % in 2-3 jährigen französischen Barrique 's, 12 Monate im Edelstahl

Abfülldatum: 29.05.2023

erzeugte Flaschen: 6000 Fl. à 75cl., 500 Fl. Magnum

Es immer für mich immer wieder eine Freude, mich um das Mattaraña Tinto Cuvée zu kümmern, bzw. die passenden Barriquefässer auszuwählen, um diesen Rotwein zu cuvétieren. Wie gehe ich vor? Jedes Jahr ernten wir die drei dafür infrage kommenden Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet franc separat. Mit dem frühreifen Merlot geht es in den ersten Septembertagen los, danach folgt Cabernet Sauvignon und zuletzt der später reifende Cabernet franc. Nach 2 Wochen Maischegärung, um alle Farb- und Aromenstoffe zu extrahieren, folgt die schonende Pressung der Maische. Nach ein paar Wochen Sedimentieren füllen wir die Grundweine nach Rebsorten und Qualitäten getrennt in Barriquefässer. Darin verbringen die Rotweine meist um die 3 Jahre Reifezeit, während sie immer wieder verkostet werden. Dabei erkennt man bei den einzelnen Chargen und Fässern, in welche Cuvée sie passen oder auch mal reinsortig abgefüllt werden können.

Der 2018 er Jahrgang war wie in ganz Mitteleuropa auch in Spanien ein sonnenreicher Jahrgang, Grundlage für wiederum eine sehr saftige, gehaltvolle Rotwein-Cuvée. An der Rebsortenzusammensetzung gab es keinen Grund, einen anderen Weg einzuschlagen. Merlot spielt auch beim Mattaraña Tinto 2018 mit 50% Anteil wieder die Hauptrolle, komplettiert mit je 25% Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.

Eine dunkelrote Farbe lässt einen gehaltvollen Wein erwarten. Das bestätigt sich in der Nase; Düfte von Schwarz- und Amarenakirsche, Marzipan, vielleicht etwas Zedernholz finden sich. Im Gout kommt viel Saftigkeit und Fruchtfülle, die dem Wein einen guten Körper verleihen und ihn zu einem warmen, südländischen Rotwein machen; man schmeckt die spanische Sonne. Im Abgang spürt man noch einen angenehmen Tanningripp, der dem Wein ein gutes Reifepotential mitgibt.

Mattaraña 2018 ist trinkreif ab 2024 und sollte sich über weitere 5-8 Jahre sehr gut entwickeln und Genussfreude bereiten. 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 fast allen Gerichten mit Fleisch, Geflügel, Pasta, Gemüse, Käse, Mattaraña Tinto 2018 ist somit vielseitig einsetzbar.