



## 2019 M<sup>2</sup> -Merlot <sup>2</sup>

**100 % Merlot**

14,2 % alc., 6,1 g/l Gesamtsäure, 0,2 g/l Restzucker

Weinberg:

Merlot gepflanzt 1987

Lesedatum : September 2019

Weinausbau:

zweieinhalb Jahre in 80 % neuen und 20% 1x gebrauchten französischen

Barriques

Abfülldatum: 04.09.2023

erzeugte Flaschen: 1300 75cl

Dieser Merlot ist eine Auswahl der allerbesten Fässer des ältesten 35 Jahre alten Merlot Weinbergs. Dieser Wein aus dem alten Merlot Weinberg ist normalerweise ein Bestandteil des Topcuvées Dionus und des Merlot Monovarietal der Bodega Venta d'Aubert. Diese Spitzenweine sollen das Qualitätspotential der Region zeigen. Warum nun diese Sonderabfüllung M<sup>2</sup> ?

2019 war ein sehr schöner sonnenreicher Jahrgang mit einem hervorragenden Reifepotential. Wir wählten den Merlot aus den 5 geschmacklich besten Barriquefässern nach zweieinhalb Jahren Reifezeit aus und legten diesen Wein nochmals für ein weiteres Jahr in neue und neuere Barriquefässer. Somit erlangten sie noch weitere Klasse, Reife, Struktur, Balance und Reifepotential.

Der Wein hat eine intensive, dunkelrote Farbe. In der Nase zeigt er Aromen von dunklen Waldbeeren, Maulbeeren, Zartbitterschokolade und schwarzem Pfeffer. Im Gout ist er sehr gehaltvoll, intensiv. Zum jetzigen Zeitpunkt ist der Wein jung, noch dominieren die feinen Tannine den Wein. Die Aromatik im Mund erinnert an Wild- und Amarenakirsche, etwas Tabak. Anflüge von Eukalyptus und Minze geben dem Wein eine erfrischende Komponente. Das präsenste Tanningerüst mit einer angenehmen feinen Säure machen ihn zu einem sehr eleganten und nachhaltigen Wein, der jedoch sein wahres Potential noch verbirgt. Erwarten sie keinen „Schmuse-Merlot“, hier haben sie einen Athleten im Glas. Der Wein wurde im März 2023 nach dreieinhalbjähriger Barriquelagerung abgefüllt. Seine optimale Trinkreife wird er wohl ab 2025 erreichen. Zu einen kräftigen Rib-Eye, T-Bone oder Côte du Boeuf oder auch zu Grill-Gemüse würde er mir persönlich schmecken, jedoch unbedingt vor Genuß einen halben Tag zuvor dekantieren.

15.4.2025

**Stefan Dorst**

Önologe der Bodega Venta d'Aubert