

Mattaraña Tinto 2019

52% Cabernet Sauvignon, 42 % Merlot, 6% Cabernet Franc

14.4 % Alc., 6.3 g/l Gesamtsäure, 0.2 g/l Restzucker

Weinberg:

Merlot, Cabernet Sauvignon gepflanzt 1987

Cabernet Franc gepflanzt 2000

Lesedatum: September 2019

Weinausbau:

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

Abfülldatum: 27.08.2024

erzeugte Flaschen: 4800 Fl. à 75cl., 300 Fl. Magnum

Da hat sich doch nach über 10 Jahrgängen mit Merlot Dominanz in diesem Jahrgang die Cabernet Sauvignon Rebsorte an die erste Stelle geschmuggelt! Aber keine Sorge, die Stilistik des Mattaraña Tintos bleibt unverändert. Es ist ja auch nur eine kleine Verschiebung des Verhältnisses zwischen Merlot und Cabernet Sauvignon. Bei der Verkostung des abzufüllenden Cuvée 's verlangte es in diesem Jahrgang nach etwas mehr Cabernet Sauvignon, der dem weichen Merlot mehr Struktur und Rückgrat mitgibt.

42% Merlot verleihen dem Wein Weichheit und Eleganz, 52% Cabernet Sauvignon bringen die Griffigkeit und der kleine Anteil von 6% Cabernet Franc komplettiert den Wein mit Robustheit. Diese Cuvée ist ab 2026 schon gut trinkbar, hat auch ein Reifepotential von weiteren 5-8 Jahren. Eine Vergleichsverkostung älterer Jahrgänge im vergangenen Jahr belegte das Reifepotential der Mattaraña Tinto Weine über 10-15 Jahre.

Im trockenen Sommer 2019 reiften gesunde Trauben, die wir Anfangs September geerntet haben. Nach 2 Wochen Maischegärung, um alle Farb- und Aromen Stoffe zu extrahieren, folgte die schonende Pressung der Maische. Danach verbringen die jungen Rotweine meist um die 3 Jahre Reifezeit in Barriquefässern, 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.

Ein geschmacklicher Vergleich kürzlich auf einer Weinmesse bestätigte einmal mehr, mit welcher Substanz unser Mattaraña Tinto im Vergleich zu vielen anderen Rotweinen in dieser Preisklasse ausgestattet ist. Immer wieder auch für mich eine Freude und Bestätigung unserer sorgfältigen Weinbergspflege und Weinbereitung.

Im Glas haben wir einen Wein mit einer intensiv roten Farbe, ebenso eindrücklich folgt ein Aroma in der Nase, das an Wildkirschen und etwas Zedernholz erinnert. 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.

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 2019 ist somit vielseitig einsetzbar.