

Die Venta d'Aubert S.L. Bajo Aragon, Spanien, ist ab dem Jahrgang 2013 (Rebberg & Bodega)
BIO-ZERTIFIZIERT

Alpenclub-Jubiläumswein Tinto 2014

Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon,
14,2 % alc. , 5,8 g/l Gesamtsäure, 0,2 g/l Restzucker

Weinberg:

Merlot, Cabernet Sauvignon gepflanzt 1987
Cabernet franc gepflanzt 2000

Lesedatum: September/Oktober 2014

Abfülldatum: 8. August 2018

Weinausbau:

24 Monate 20 % in neuen Barriques und 80 % in 2-3-jährigen französischen Barrique´s,

Abfülldatum: Sommer 2018

erzeugte Flaschen: 1800 Fl. à 75cl., 102 Fl. Magnum

Ein Rotwein, der das Potential der Weine von Venta d'Aubert zeigt. Unser Merlot ist sicherlich das Aushängeschild unserer Weinberge. Ein 1985 gepflanzter Weinberg auf mit Kalksteinen durchsetzten lehmigen Boden. Die inzwischen über 30 Jahre alten Rebstöcke erbringen kleinbeerige Merlot Trauben, die perfekte Basis für einen feinen, auch gehaltvollen Rotwein mit gutem Reifepotential. Die Traubenlese erfolgt bei allen unseren Weinbergen selektiv per Hand in kleine 20 kg Kisten, die umgehend nach der Lese in die Bodega gebracht werden. Nach der Entrappung, also der Entfernung des Stielgerüsts, kommen die leicht angequetschten Trauben in Gärtanks aus Edelstahl und Eichenholz, wo die Rotweinmaische über 10-14 Tage vergärt. Dabei wird die Maische täglich 3 x per Hand untergestoßen, damit der Most permanent in Verbindung mit den Beerenhäuten ist, damit die Farb- und Aromastoffe extrahiert werden können. Das ist die schonendste und traditionellste Rotweinbereitungsmethode. Nach darauffolgender Reife über knapp 3 Jahre in neuen und gebrauchten 225 ltr. Barriquefässern erfolgt die Cuvétierung. Wir haben den Merlot mit Anteilen von Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon vermählt, sodass eine facettenreichere und komplexe Rotweincuvée entsteht.

In der Nase findet man Anklänge von Sandelholz, Wildkirsche, etwas Johannesbeere. Die intensive dunkelrote Farbe lässt auf einen gehaltvollen, körperreichen Rotwein schließen. Im Gout dominieren Fruchtaromen wie Brombeere und Maulbeere. Die komplexe Fruchtaromatik ist herrlich eingebaut in ein strammes Gerbstoffgerüst, was ihm noch eine gewisse Jugendlichkeit verleiht. Steht der Wein eine Weile im Glas kommen Aromen an Marzipan, Bitterschokolade und Wildkirsche erinnernd zutage.

Der Wein hat neben der Komplexität eine Frische, die von den angenehm reifen, dezent präsenten Tanninen herrührt. Er bleibt lange im Abgang, was eine gute, 5- bis 10-jährige Entwicklung erwarten lässt, beginnende Trinkreife ist ab Ende 2018, jedoch nach 1-2 weitere Jahren in der Flasche wird er noch mehr Trinkvergnügen bereiten.

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, Ragout´s, angebratenem Fleisch, aber auch Gemüsegerichten.

01.05.2018

Stefan Dorst

Önologe der Bodega Venta d'Aubert