

Merlot

Venta D´Aubert

Einer der wenigen reinsortigen Merlots in unserem Programm. Aus dem Hinterland des Priorato von einem 700 m hoch gelegenen Plateau in Aragonien. Eine Auswahl der besten Fässer des ältesten Merlot-Weinbergs der Venta d´Aubert, gepflanzt 1987. Das Jahr 2019 lieferte hier kleine Trauben und Beeren, die für enorme Dichte und Komplexität sorgen in einem Merlot, der vor Fülle und Reichhaltigkeit nur so strotzt. Handlese in kleine Kisten, überreife Trauben wurden aussortiert. Zwei Wochen Maischegärung, dann Abzug in überwiegend neue französische Barriques. Dort über 36 Monate Verfeinerung auf der Feinhefe, dann Abfüllung mit leichter Filtration.

Erwarten sie hier keinen weichgespülten »Schmuse-Merlot« fürs Feierabend-Sofa! Die Venta d´Aubert steht für trockenen, maskulinen Stil. Sie inszeniert ihren Merlot des Jahrgangs 2019 als muskulösen Athleten, der intensiv dunkelrot im Glas steht. Im Duft die Pracht dunkler Waldbeeren, reifer Maulbeeren, ein Hauch von Veilchen und viel schwarzer Pfeffer. Auf der Zunge dicht, kompakt, gehaltvoll und intensiv; die Rebsorte gibt sich deutlich zu erkennen in den Aromen reifer Schwarz- und Amarenakirschen, mit einem erfrischenden Hauch von Eukalyptus und Minze, wie man ihn auch in kalifornischen Merlots findet. Die Gerbstoffe sind so präsent wie dicht, feine Säure trägt sie über die Zunge und verleiht dem Wein dann doch noch versöhnlich elegante Länge im Nachklang. Ein kraftvoller Merlot mit Muskeln und Potenz, der so gar nicht dem süßlich reifen Zeitgeist huldigt, weshalb wir ihn ins Programm genommen haben.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,7

0,75l
SRR19220

K&U
www.weinhalle.de