Alta Alella

Dolc Mataro

2020, 375 ml

Spanien, Cava

9930402103

Mourvèdre/Monastrell

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Lebkuchenmousse mit Portweinfeigen

(Dessert)

Rumtopf mit Bourbon-Vanille-Eiscreme

(Dessert)

Gebratene Gänseleber mit Aprikosen-Walnuss-Kompott und geröstetem Brioche

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.02.2023

Info:

Die Mataro-Reben, auch bekannt als Monastrell oder Mouvedre, stehen in dem Amphitheather von Alta Alella. Auf sandigen, granithaltigen Böden wachsen sie im mediterranen Umfeld, mit direktem Blick auf das nahe Mittelmeer auf 150-300 Höhenmetern.

Die Reben werden am Stock gereift. Kurz vor der Phase des Eintrocknens werden sie geerntet. Manuelle Selektion und das Entrappen folgen einer Mazeration für sechs Monate im Stahltank. Anfangs wird der Tresterhut täglich übergossen, im weiteren Verlauf noch wöchentlich.

Sanft abgepresst reift der Wein noch für zwei Monate in französischer Eiche.

Farbe:

Leuchtendes, dunkles Kirschrot, dichter Kern, heller Rand

Nase:

Im ersten Momente verleitet der Dolc Mataro reichlich Assoziationen an die Vorweihnachtszeit. Magenbrot, Spekulatius sowie Glühwein kommen einem in den Sinn. Etwas geröstetes Sauerteigbrot, Früchtebrot also auch Lebkuchen ergänzen diesen sinnlichen Moment sehr gelungen. Wenn wir diese Gedanken aufspalten, dann bleiben winterliche Gewürze wie Zimt, Spekulatius und Sternanis also auch Trockenfrüchte in Form von Rosinen, Datteln, Feigen und Pflaumen. Ein Hauch Ingwer, würzig-süßer Honig und geröstete Maronen runden das sehr gelungen ab. Wenn man ihm mehr Zeit und Konzentration widmet, offenbart er ein wahres Füllhorn an Aromen und Gewürzen. Wacholder, Kardamom und schwarzer Pfeffer setzen dunkel Akzente. Die Fruchtdichte in seinem Kern lässt mich unweigerlich an Pflaumenmus denken. Holunderbeere, Brombeere und Süßkirsche finden sich ebenso wieder. Unterholz und eine Note von gerösteten Nüssen setzen schließlich den Schlussakkord.

Gaumen:

Im Antrunk erfüllt er absolut alle Erwartungshaltungen. Die Frucht definiert sich nicht nur durch Fülle und Konzentration, sondern klebt auch am Gaumen von Würze und Vielfalt. Er ist auf einem kühlen Sockel aufgebaut, der ihm Stabilität verleiht. Ein Hauch Säure sorgt für Akzente zur Fruchtsüße. Er weist aber vor allem Trinkfluss auf. Dicht, kompakt, texturell ähnlich einem feinen Honig am Gaumen, aber eben doch mit Finesse versehen.