

Cabernet Sauvignon und Merlot: Selten alleine - zusammen stärker

Die berühmten Rotweinrebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot haben ihre Heimat in der Region Bordeaux. Ihre jeweilige Herkunft ist noch nicht ganz ergründet, vieles deutet darauf hin, dass Cabernet Franc sich wild in der Natur kreuzte und zwei neue, nun Jahrhunderte lang bekannte, eigenständige Rebsorten entstanden. Nur beim Jungwein glaubt man manchmal, dass Cabernet Sauvignon und Merlot ähnlich sind, aber eigentlich sind sie grundverschieden. Der Cabernet Sauvignon benötigt zur vollen Reife mehr Sonne, vor allem im Spätherbst. Er mag es an den Füßen (Wurzeln) eher trocken und warm, weshalb die kieshaltigen Böden in Médoc optimal sind: Regenwasser fließt schneller ab und Steine erwärmen sich besser als Lehm. Anders der Merlot: Er liebt lehmige und sandige Böden. Er wird meist mehr als zwei Wochen vor dem Cabernet Sauvignon reif und erreicht auch sonst schneller höhere Reifegrade. Besonders wenn dem Cabernet Sauvignon die Herbstsonne fehlt (Herbstregen!) und der Sommer zu kühl ausfällt, kann er Hilfe gut gebrauchen.

Der Merlot eignet sich bestens als Verschnittspartner: Er ist von Natur aus körperreich und säurarm. Darüber hinaus verströmt er viele Fruchtaromen (Pflaumen, Feigen, Cassis) und süßliche Würze; sein Tannin ist samtig. Anders der Cabernet Sauvignon, der sich zwar wunderbar fein in seiner Aromatik präsentiert (Schwarzkirsche, Cassis, Tabak, Zedernholz), dies aber deutlich kombiniert mit Tannin und Säure. Letzteres wird zum Problem, wenn der Jahrgang zu kühl war, Tannin und Säure harsch sind und obendrein noch von unreifen Aromen begleitet werden (Paprika, grünes Holz). Hier kann der Merlot helfen und die Winzer lassen ihn dann im Cuvée die Dominanz übernehmen. (In solchen Jahren ist im Bordeaux-Wein der Rebsortenanteil des Merlots höher.) Aber auch in guten Jahrgängen hilft Merlot dem Cabernet Sauvignon: Er verhilft ihm zu mehr Charme. Und da die Weinwelt heutzutage die Weine zu wenig flaschenreift, Wein also eher zu früh trinkt, ist die schmeichelnde Hilfe von Merlot für einen frühen Weingenuss unumgänglich.

Cabernet Sauvignon und Merlot haben sich in allen Weinbaugebieten der Welt verbreitet. In Hinblick auf die Anbaufläche liefern sie sich ein Kopf-an-Kopf-Rennen, wobei der Merlot inzwischen die Führung

übernommen hat. In Bordeaux war Merlot schon immer die am meisten angebaute Rotweinrebsorte. Beide Rebsorten vermögen zwar auch einzeln hervorragende Weine hervorzubringen. Aber dazu bedarf es besonderer Bedingungen, ein besonders hohes Maß an Weinbergarbeit, ein besonderes Terroir - und letztlich: ausgeglichenes, warmes Wetter. In Bordeaux, aber auch in Deutschland, Österreich, Norditalien sind die Bedingungen sicherlich selten ideal, in Europa eher schon in Mittel-Italiens Maremma (Bolgheri).

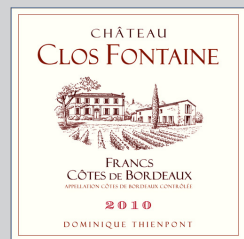
Wir laden ein, zwei hervorragende Rotweinrebsorten zu vergleichen. Erschmecken sie die charakteristischen Unterscheide, aber auch ihre Prägung durch die Jahrgänge und die unterschiedlichen Bedingungen der jeweiligen Anbaugebiete/Terroirs. Wein ist ein Produkt der Natur - und ein Kulturgut. Haben Sie das bei Cabernet Sauvignon und Merlot bereits erschmeckt?

PS: Cabernet Sauvignon und Merlot gehen im Rotwein verschiedenste Cuvées ein. Nicht nur, dass der Verschnittanteil verschieden ist, in schwierigen Jahren sowieso. Nein, es gibt noch andere Rebsorten, die ihren Anteil dazu beitragen, dass ein Rotwein interessanter wird. Beim Bordeaux sind oft noch Cabernet Franc, der zusätzliches Aroma und Würze liefert, und Petite Verdot, der sich mit seiner Kraft und seinem besonderen Tannin beteiligt. In anderen Regionen der Welt, auch in Europa, übernehmen andere Rebsorten zumindest teilweise die Funktion des Merlots, manchmal auch die von Cabernet Sauvignon. Zum Glück haben diese Regionen eine andere Tradition mit anderen traditionellen Rebsorten. Das macht die Weinwelt so spannend.

Bordeaux

**2009 Château Clos Fontaine
Francs - Côtes de Bordeaux - 9,50
100% Merlot**

Das Weingut liegt 15 km östlich von St. Emilion. Besitzer ist der Weinhändler Thienpont, der für den klassischen Bordeauxstil streitet: zarte rote Frucht, delikate Würze, Frische; präserter, runder Gerbstoff, eher leicht, auf Trinkfreude angelegt.



Cabernet & Merlot in Deutschland

In Deutschland war der Anbau „fremder“ Rebsorten, also Cabernet Sauvignon und Merlot, bis 1987 gesetzlich verboten. Nach dem Fall des Verbots werden nun vermehrt - passend zum Klimawandel - Cabernet und Merlot angebaut, insbesondere in der Pfalz. Die Zunahme erfolgt langsam, denn Deutschland ist eine eher kühle Region und die Ergebnisse sind zumeist qualitativ bescheiden. Nur in klimatisch besonderen Jahren (vielleicht 3 von 10) werden gute Rotweine aus den französischen Rebsorten erzeugt, großartig sind sie nur bei wenigen begnadeten Winzern. Manchmal kommen sie dann sogar - in deutscher Tradition - rebsortenrein daher. Bei solchen Weinen glaubt man manchmal, in der Pfalz hätten wir ein besseres Klima als in Bordeaux.

**2009 „Cuvée MR“ (Minges Rot) trocken - 9,50
Weingut Theo Minges, Südpfalz**

Theo Minges versucht alles perfekt zu machen. Beim Rotwein ist ein herber, ungesüßter, gradliniger Stil sein eigen. So auch bei den roten Rebsorten ohne lange Pfälzer Tradition. Grundsätzlich ist Theo Minges die perfekte Reife der schwierigen französischen Rebsorten wichtig. Was er reinsortig an Cabernet füllt, ist ganz großes Kino. Aber auch sein Einstiegs-Cuvée MR (Minges Rot) ist herausragend. In 2009 natürlich kein großes Problem, weil der Jahrgang einer der größten Rotweinjahrgänge der Pfalz war. Dennoch hat er mit ein wenig deutschem Dunkelfelder nachgeholfen, dennoch war der Aufwand immens: selektive Handlese, teilweise halbierte Trauben, Traubenlese erst zum Abschluss der Weinlese. Dem schloss sich eine sehr klassische offene Maischegärung der einzelnen Rebsorten an, z.B. mit manuellem Unterstoßen der Beerenhäute. Der Fassausbau erfolgte in Pfälzer Eiche (Doppelstück), fast vier Jahre lang. Der Wein: herbfruchtig (Johannisbeeren, Brombeeren) mit einem Hauch Dörrobst, dazu Kräuter, zarte Schokoladennote und eine klassische Cabernet-Würze (ohne schmeckbares Holz). Der Wein ist dicht, ohne Schnörkel mit rundem Tannin.



**2011 Merlot trocken - Barrique - 11,90
Weingut Valentin Ziegler Sohn/ Georg Meier, Südpfalz**

Wein eines Spitzenjahrgangs von 15 Jahre alten Reben geringen Ertrages. Eineinhalb Jahre in amerikanischer Weißliche gelagert, jetzt ohne markante Holz- oder gar Röstaromen. Aromen von Kirsche und Rauch, auch Vanille und Kakao. Voller Körper bei präsentem aber reifem, gerundetem, feinem Tannin. Jung, aber sehr ausgewogen, elegant, bei nur 0,8 g/l Restzucker. Ein herausragender Merlot zu relativ kleinem Preis.

FRANKREICH BORDEAUX

2012 La Marotte - 6,50
Côtes de Bordeaux
100% Merlot

2009 Ch. Clos Fontaine - 9,50
Francs - Côtes de Bordeaux
100% Merlot

2012 Le Petite Lousteau - 11,50
Médoc - 2. Wein von Ch. Lousteauneuf
Merlot 50 %, Cabernet Sauvignon 50%

2009 Château Saint-Aubin - 12,90
Médoc - Cru Bourgeois
Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 20%

2007 Château Grandis - 16,90
Haut Médoc Cru Bourgeois
Cabernet Sauvignon 50 %, Merlot 40%,
Cabernet Franc 10%

**2003/05 Château Dutruich Gran
Poujeaux - 19,80**
Moulis en Médoc - Cru Bourgeois
Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 45%

2011 Zede de Labégorce -24,90
Margaux
Cabernet Sauvignon 50 %, Merlot 35%,
Cabernet Franc 10%, Petit Verdot 5%

2011 Chantecaille Clauzel - 15,90
Saint Emilion
Merlot 80 %, Cabernet Franc 20%
(in direkter Nachbarschaft von Petrus,
l'Evangile, Cheval blanc, La Dominique, erzeugt
von Ch. Gouillot Clauzel, Pomerol)

2011 Le Jardin de Soutard - 24,-
Saint Emilion Grand Cru
Merlot 70 %, Cabernet Franc 30%
separate Parzelle von Ch. Soutard (2.Wein)

SÜDWEST - Bergerac

2008 Ch.les Tours de Verdots -11,90
Merlot 55%, Cabernet Sauvignon 30%,
Cabernet Franc 12%

SÜDWEST - Buzet

2010 Château de Padère - 7,90
Merlot 35%, Malbec 25%, Cabernet
Sauvignon 20%, Cabernet Franc 20%

2009 Château de Gueyze - 13,90
Merlot 35%, Cabernet Sauvignon 35%,
Cabernet Franc 30%

LOIRE

**2005/06 Dom. des Haute Perche
Anjou Villages Brissac - 12,90**
Cabernet Franc 80%, Cabernet Sauvignon 20%

LANGUEDOC

**2012 Cabernet Sauvignon
Domaine des Pourthié - 6,40**
IGP/ Vin de Pays d'Oc

ITALIEN

1998/99/2000 COR Römigb. - 39,50
2000 Merlot MM - 35,-
Alois Lageder, Südtirol

**2011 Cabernet Sauvignon
„Campaner“ - 15,90**
Kellerei Kaltern, Südtirol

2012 Flocco, igt - 13,50
2012 Bolgheri - 17,90
2011 Bolgheri superiorec - 38,-
Castello di Bolgheri (s. linke Seite)

DEUTSCHLAND

2009 „Cuvée MR“ trocken - 9,50
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
2009 Cabernet Sauvignon - 18,50
Theo Minges, Südpfalz

2011 Merlot (Barrique) - 11,90
Valentin Ziegler Sohn, Südpfalz

ÖSTERREICH

2002 Comondor - 34,-
K+A. Nittaus, Neusiedlersee
Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon