

Manchmal schmeckt er!

DER WEINTIPP: Warum man hin und wieder auch über Merlot reden kann. *Von Jürgen Mathäß*

Als die Reblaus ab 1863 in Europa wütete und Millionen Hektar Weinberge verwüstete, trug sie auch zu neuen Rebrstrukturen bei. In den zerstörten und dann mit reblaussicheren Pfropfreben neu angelegten Weinbergen pflanzten die Winzer andere Rebsorten als vorher. Populär waren in der schwierigen Zeit nach den Zerstörungen Rebsorten, die relativ anspruchslos viel Ertrag brachten. In Bordeaux beispielsweise verdrängte der Merlot den vorher weit verbreiteten Malbec.

Aber siehe da: In Teilregionen wie St. Emilion und Pomerol zähmten führende Chateaux die Wuchskraft dieser Rebe so konsequent, dass große und berühmte Weine entstanden: Lafleur, Petrus und andere. Sie trugen dazu bei, dem Merlot geradezu mythische Eigenschaften zuzuschreiben. Zur Wahrheit gehört aber, dass keiner dieser Weine nur aus Merlot entsteht, sondern fast immer Cabernet-Franc, oft auch Cabernet-Sauvignon erheblich zum Gelingen beitragen.

Diese Details interessierten Winzer in aller Welt nur wenig. Merlot war die Rebsorte der berühmten Pomerols – also sein Geld wert. Eine vor allem ohne erhebliche Ertragsbeschränkung höchst mittelmäßige Rebsorte erlang-

te Weltruhm. Rund um den Globus bringt Merlot Massenerträge. Arglose Verbraucher trinken Image und haben dünne Weinchen im Glas.

Aber nicht immer.

Ralph Kirchner aus Freinsheim sagt, er setze bei allen seinen Entscheidungen die Philosophie „weniger ist mehr“ um. Sehr weise, vor allem, wenn es um Merlot geht. Den, so erklärt er, reduziert er auf 5500 Liter pro Hektar. Dies dürfte das Geheimnis seines ausgezeichneten Roten sein. Er zeigt bei kräftiger dunkelroter Farbe cremige Reife und ein animierendes Aroma von dunklen Kirschen mit leichter Räuchernote. Sein warmer Schmelz im Mund erinnert ein wenig an guten Spätburgunder, obwohl er dunkelfruchtig nachschmeckt. Ein spürbares, aber verhaltenes Tanninge-rüst erhält er durch zwölf Monate Lagerung in großen Holzfässern. So lassen wir uns den Merlot gefallen.

INFO

2018 Freinsheimer Merlot, Weingut Kirchner, Freinsheim, Telefon: 06353/3441, www.weingut-kirchner.de, Preis: 8,90 Euro ab Weingut

rws_hp04_regi.01

Sonntag aktuell
der RHEIN-PAZZ
19. Januar 2020