



VERSTEHEN SIE MERLOT?

Die ganz grossen Cabernet Sauvignons dieser Welt können ganz unterschiedliche Facetten haben. Ein Latour schmeckt nie wie ein Martha's Vineyard oder Sassicaia! Genau so ist es auch beim Syrah. Es gibt zwei Schreib- und Geschmacksvarianten. Jene welche mit «Syrah» bezeichnet werden sind oft terroirlastige, würzige Rotweine. Anders beim «Shiraz». Hier findet man in der Regel viel Cassis im Grundgeschmack. **Und wie ist es beim Merlot?** Hier scheint es weniger Facetten als Vorgaben zu geben. Irgendwie laufen die Vorbilder eines reinrassigen Merlots immer wieder auf einen einzigen Wein hinaus: Château Pétrus! Pétrus, hat Fülle, Finesse, Power und eine rot- bis blaubeerige Fruchtsüsse. So wie bei den restlichen Pomerols verleiht der Merlot meist eine cremige Körperfülle. Für mich war es lange nicht einfach, einen anderen Merlot-Typ zu akzeptieren und zu begreifen, dass grosser Merlot auch anders sein kann. Nämlich sehnig, muskulös, verlangend, ja sogar mitunter ziemlich streng in seiner Jugend. Für mich waren die Merlots immer Weine, welche zu zartem Fleisch oder besonders feinen Saucengerichten passten. Glühten bei einem Grill die Kohlen, dann kam es mir nie in den Sinn einen Merlot zu entkorken. Da musste etwas Kräftigeres her. Vielleicht war es grad dieses Erlebnis bei Ingrid und Luca Bein um den «anderen» Merlot verstehen zu lernen. Dies begriff ich nachdem ich den 2009er Merlot Reserve zuerst solo probierte und dann ein grosses Glas zum Ryb-Eye-Steak genoss.

Und als ich dann noch ein Glas vom wunderbar gereiften 2003er Bein Merlot aus der Kellerreserve bekam, begriff ich erstmals, dass auch Merlot ganz andere Facetten als das grosse Pétrus-Vorbild haben darf. Apropos Pétrus: Ingrid besass früher mal ein Rennpferd namens Pétrus. Mit dem Verkaufserlös dieses Pferdes, kauften sich die Beins den ersten Rebberg in Südafrika um sich da einen Traum zu erfüllen. Dass das Pferd Pétrus hiess und sich auf dem erworbenen Weinland ausschliesslich Merlot-Rebstöcke befanden war reiner Zufall. Zufälle gibt's!

KEIN BEIN-RESERVE IM JAHR 2009

Normalerweise verzichtet ein Winzer auf den Reserve, wenn die Ernte mässig ist. «Beim Jahrgang 2009 war alles grossartig und es gab qualitativ fast keine Differenzen bei den Chargen», sagt Luca Bein.

Die Bein's besitzen das kleinste Weingut in Südafrika. Jährlich werden hier etwa 15'000 bis 18'000 Flaschen Produziert. Alles Merlot; vom Rosé bis zur Reserve! Die Rotweine werden in 100 Prozent neuem Holz ausgebaut. Luca Bein: «Das hat sich bewährt und ist auch aus hygienischen Gründen sinnvoll, denn gebrauchte Fässer werden oft labil».

2009 Bein Merlot, Ingrid und Luca Bein: Produktion: 10'000 Flaschen. Mittleres Granat. Würziges Bouquet, viel Holunder, rotes und blaues Cassis, Rauchnuancen. Nelkenköpfe, Nicaragua-Tabak, gibt sich ziemlich tiefgründig. Konzentrierter Gaumen, kräftiges Extrakt, noch verlangende Adstringenz. Ein Merlot mit männlicher Textur und Charakter. Also nicht der weiche, samtene füllige Weintyp. Zu kräftigerem Essen geeignet. Zwei Stunden Dekantieren. 18/20 trinken – 2022

2010 Bein Merlot Reserve, Ingrid und Luca Bein: Produktion: 1900 Flaschen. Funkelndes Granat-Rubin, aufhellender Rand. Geniales Bouquet, feine Minznoten, dunkle Schokolade, Cassis, Black-Currant, eine defensive, delikate ausladende Süsse zeigend. Im Gaumen fest, konzentriert, Lakritze, schwarzer Holunder, getrocknete Alpenheidelbeeren, nachhaltig mit einem nicht zu unterschätzenden Potential. Merlot ist keine populäre Siegertraube in Südafrika und hat, auf diesem Niveau, praktisch keine Konkurrenz. Wenig Flaschen – grosser Wein! 18/20 2014 – 2026