



Mit Merlot ist das so eine Sache. Auf der einen Seite sagt man ihm nach, ein gefälliger und stets zuverlässiger Crowdpleaser zu sein, aber eben auch nicht mehr; auf der anderen Seite gibt es Merlots wie die vom Chateau Petrus oder vom Chateau Le Pin, die – elaboriert und vielschichtig – zu den teuersten und meistgesuchten Weinen der Welt gehören.

Manche wiederum meinen, dass seine Pflege unkompliziert sei und man selbst in einem Kartoffelacker daraus einigermaßen ordentliche Weine produzieren könne, andere wiederum behaupten, dass gerade die Bodenwahl entscheidenden Auswirkungen auf die Qualität der Sorte habe.

Die Wahrheit liegt, wie so oft, irgendwo in der Mitte.

Wobei eine Sache ganz sicher richtig ist: Merlot übersetzt sein jeweiliges Terroir brillant und kann quer durch die Gewichtsklassen und Stilistiken ganz

fantastische Weine ergeben. Er ist das Chamäleon unter den großen Rebsorten der Welt und schafft es sowohl als eleganter und feingestrickter wie auch als opulenter und ausladender Wein absolut erstaunliche Trinkerlebnisse verursachen.

Was sich bestens anhand von **drei Weinen** ablesen lässt, die an drei völlig unterschiedlichen Orten **Südafrikas** gekeltert werden.



[Org de Racs](#) biologisch kultivierte Merlot-Reben wachsen umgeben von Lavendel, Rosmarin und Olivenbäumen unter der fortwährend scheinenden Sonne Swartland, einer der wärmsten Weinbau-Regionen Südafrikas. Die Wärme lässt sich auch im Merlot nachvollziehen, der reif, stoffig, intensiv und fruchtgetragen recht samtig über den Gaumen gleitet. Dass er trotzdem in jeder Sekunde Spaß macht, druckvoll und ausgewogen ist, liegt an einem, von nächtlichen Winden geprägten Mikroklima, der guten Wasserspeicherfähigkeit der Böden und der sicheren und erfahrenen Handschrift der Winzer.



Mit ganz anderen Verhältnissen haben sich Jean-Claude und Carolyn Martin von [Creation-Wines](#) in Hemel-en-Aarde an der Walker Bay

auseinanderzusetzen. Dort hat es selbst in den wärmsten Perioden des Jahres selten über 30°C und auch wenn die Sonne fast das ganze Jahr über am Himmel steht, ist es doch der gerade einmal sieben Kilometer entfernte Atlantik, der den Trauben Jahr für Jahr den Stempel aufdrückt. Im Verbund mit den kargen Schieferböden und einer langen Vegetationsperiode führt das zu einem Merlot, der temperamentvoll und dynamisch, dunkle, kühle und saftige Frucht und feine pfeffrige Noten in den Mittelpunkt rückt.



Zwischen den beiden liegt der Weingarten, in dem das **Weingut Anthonij Rupert** seinen [Parel Vallei Farmstead Merlot](#) pflegt. Die Parzelle liegt am Helderberg, von wo man gleichzeitig auf die berühmte False Bay und den noch berühmteren Tafelberg sieht. Das Klima ist von eklatanten Tag-Nacht-Unterschieden geprägt, der Boden von tonigem Lehm. Nach 45 Tagen Schalenkontakt, 24 Monaten in neuen Barriquefässern und weiteren 24 Monaten in der Flasche entwickelt der Merlot in der Nase erst Schokolade und Maulbeernoten. Im Mund kommen dann noch Heidelbeer- und Kirscharomen dazu und betten sich in einen weichen und saftigen Körper.

Alle drei **Merlots** erzählen ihre ganz eigene Geschichte. Jede davon ist spannend und es lohnt sich, sich selbst davon zu überzeugen.

>>



SONDERANGEBOT

- 10% auf Ihre Bestellung
gültig bis 27.04.2019

Ich freue mich über Ihre Bestellung!

Ihr Paul Seeberger – capewine

www.capewine.at