

Trentino Rebo 2021

Maso Salengo

- **Das Gebiet:** Das DOC-Gebiet Trentino umfasst weite Teile der Region, die genaue Definition würde zu weit führen.
- **Die Rebsorte:** 100% Rebo (Rebkreuzung aus Merlot und Teroldego)
- **Qualitätsbezeichnung:** Denominazione di **Origine Controllata**
- **Die Vorschriften:** Bis zu 98 Doppelzentner dürfen pro Hektar geerntet werden, der Mindestalkoholgehalt beträgt 11% Vol.
- **Der Jahrgang:** Das Jahr 2021 war in fast allen Regionen Italiens ein schwieriges. Nach einem Winter mit milden Temperaturen aber reichlich Niederschlag, richteten Spätfröste Mitte April teilweise Schäden an. Der Sommer brachte je nach Region bzw. Mikrozone teils sehr große Trockenheit und damit Stress für die Reben. Unterm Strich blieb eine qualitativ gute, teilweise sogar sehr gute Ernte. Die Erträge jedoch waren unterdurchschnittlich.
- **Der Erzeuger:** Das kleine Weingut Maso Salengo von Giuseppina Raffelli bewirtschaftet gerade mal 6 Hektar Rebland im Süden des Trentino. Der Betrieb wurde schon 1916 gegründet und ist jetzt bereits in der 4. Generation im Familienbesitz. Insgesamt werden zwölf unterschiedliche Rebsorten, teils lokale, teils internationale, angebaut, Das heißt, pro Weinsorte gibt es nur wenige tausend Flaschen, denn die Gesamtproduktion beläuft sich nur auf rund 50.000 Flaschen.
- **Der Ausbau:** Die Vergärung der Rebo-Trauben erfolgt im Stahltank, selbstverständlich bei kontrollierter Temperatur. Der weitere Ausbau findet in großen, gebrauchten Holzfässern statt. Nach der Abfüllung darf der Wein noch einige Zeit auf der Flasche reifen.
- **Der Geschmack:** Sehr dunkle Aromen in der Nase, vollreife Brombeeren, Maulbeere, etwas Leder, dicht. Am Gaumen zunächst sehr weich und charmant, tiefdunkle Fruchtnoten, wiederum Maul- und Brombeere, saftig, wenig Gerbstoff, sehr dicht, eher strenge Textur, die satte Frucht imponiert, macht ihn trinkig, ganz feste, klare Struktur, langes Finale auf dunkler, intensiver Frucht und sehr frischer Säure.
- **Der Trinkzeitpunkt:** Wenngleich uns die Langzeit-Erfahrung mit der Rebo-Traube fehlt, insbesondere der daraus von Maso Salengo gekelterten Weine, gehen wir von einem Wein aus, der wenigstens noch fünf Jahr im Keller verbringen kann - also bis Ende 2029. Aber er wird sich verändern, die intensiven Aromen werden weniger, die Dichte und Konzentration wird jedoch nicht nachlassen.
- **Passende Speisen:** Für Fleischgerichte wie Gulasch, Schmorbraten oder auch gebratenes Wild ist er ein perfekter Begleiter, aber auch zu sehr deftigen Gemüsegerichten wie Peperonata passt er ganz ausgezeichnet.

Diese Expertise wurde am 25.6.2024 erstellt.