



*Cuvée Merlot-  
Cabernet sauvignon-  
Edition „Maria's  
Schnegge Hütle Bode“  
aus dem Auggener Schäf*

**Unser kleiner Badischer Vetter  
des großen Bordeaux!**

### **Der Merlot**

ist weich, schmeckt ein wenig nach Pflaumen, hat einen mittleren bis hohen Alkohol-Gehalt. Die Farbe dieses Weines ist dunkelrot. Merlot reift relativ früh und in vielen Gegenden Mitteleuropas daher auch gut aus; man kann ihn bereits zwei oder drei Wochen vor den Cabernet-Sorten ernten.

***In den meisten Ländern ist der Merlot - wie auch der Cabernet sauvignon ein Masse-Wein. Bei uns jedoch ein Klasse-Wein! Der Ertrag beträgt etwa 1/4 des Gutedels und die Pflege der Rebstöcke ist auch entsprechend aufwendiger! Von ca. 20 Trauben bleiben bei uns grade noch 10 am Stock***

Zur **Herkunft** der Rebsorte ist wenig bekannt. Erste schriftliche Erwähnung im Bordeaux findet sich im 14. Jahrhundert: Zu jener Zeit wurde der Merlot noch Crabatut noir genannt, und galt eher als Sekundärsorte. Eine erste komplette Beschreibung der Sorte wurde von Victor Rendu im Jahr 1857 in seinem Werk Ampélographie française gegeben.

Im Jahr 1784 wird die Rebsorte bereits Merlot genannt und galt schon als eine der wichtigsten Sorten des Bordelais. Noch im 19. Jahrhundert ist die Sorte die dominante Sorte des Médoc.

**Merlot ist eine Rotwein-Rebsorte.** Bis heute ist sie eine der **sechs Rebsorten**, die für Rotweine im **Bordeaux** verwendet werden dürfen (**die anderen Sorten sind Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Malbec und Petit Verdot**). Die frühreifende Sorte ergibt fruchtige, körperreiche und vollmundige Weine, die nach wenigen Jahren der Lagerung genussreif sind. Dieser Tatsache ist ihre jetzige Popularität geschuldet.



In den **Cuvées** machen sich bereits Minderheitsanteile Merlot vorteilhaft bemerkbar: Die Weine werden früher zugänglich, möglicherweise jedoch unter Einbußen bei der Langzeit-Haltbarkeit. In der Alterung (mittel bis gut) kann ein Merlot gewinnen und weicher werden, oft jedoch verfliegen die Fruchtaromen und

Kräuteraromen drängen in den Vordergrund.

Die **Bezeichnung Merlot** kommt vom französischen Wort merle (deutsch Amsel) und soll auf die Vorliebe der Amseln für die rote Rebsorte hinweisen. Der Name kann aber auch eine Anspielung auf die schöne schwarzblaue Färbung der Beeren sein.

### **Verbreitung des Merlot:**

Als reiner **Sortenwein**, so, wie er in Übersee oder im Kanton Tessin ausgebaut wird, ist der Merlot **selten anzutreffen**. Dies gilt speziell für den italienischen Anbau. Es gibt nur wenige Ausnahmen von dieser Regel, wie etwa in Frankreich. **Dort werden die teuersten Weine von Bordeaux als reine oder fast reine höchstklassige Merlots erzeugt: siehe Château Pétrus (Pomerol).**- die Flasche ab ca. € 300, nach oben keine Grenzen!\*

# Cabernet sauvignon:

In seiner Jugend ist der Wein aus der Cabernet-Sauvignon-Rebe fruchtig, rau und gerbstoffbetont mit kräftiger „Nase“. Ein guter Cabernet-Sauvignon verwöhnt im Laufe seiner Reifung zunehmend mit feinen Röstaromen, Aromen von schwarzen Johannisbeeren, oft auch an Lakritze erinnernd und grüne Paprika.

**Wiedererkennungsmerkmale des Cabernet Sauvignons sind der charakteristische Traubengeruch von schwarzen Johannisbeeren (Cassis), der zum Teil durch einen Geruch von Zedernholz begleitet wird und die tiefdunkle Farbe der Weine.**

Darüber hinaus weisen die Weine immer einen konzentrierten Fruchtgeschmack mit einem tragenden Gerüst von Tanninen und Säuren auf. Erschwert wird die Identifizierung der Traube im Wein durch die Tatsache, dass die Rebe kaum sortenrein angeboten wird.

Diese **Weine** bestechen weniger durch die Art, vielmehr durch die Feinheit ihrer Aromen. Wenn die Traube voll ausreifen kann, ergibt sie vielschichtige gerbstoffreiche Weine. Als spätreifende Sorte muss sie in warmen Ländern stehen, damit der Wein nicht grasig oder nach grünem Pfeffer schmeckt. Die Trauben sind mittelgroß und dicht mit dunkelblauen, dickschaligen Beeren besetzt. Die Sorte wird in ihrer Heimat Bordeaux nur relativ selten pur angeboten, da sie sich



hervorragend zum Verschnitt mit anderen Rebsorten (dort mit Merlot und Cabernet Franc, gelegentlich auch Malbec und Petit Verdot; in Übersee auch mit Syrah) eignet und der Verschnitt, die „Cuvée“, oftmals noch ein wenig besser ist als die zur Herstellung verwendeten Einzelweine.

## Herkunft

Es wird häufig behauptet (wahrscheinlich fälschlicherweise), der Cabernet Sauvignon sei in Frankreich bereits im Jahre 1635 urkundlich erwähnt. Damals sandte Kardinal Richelieu dem Abbé Breton aber wahrscheinlich mehrere tausend Rebstöcke der

Sorte **Cabernet Franc**, eine Sorte die an der Loire auch heute noch eine wichtige rote Rebsorte darstellt.

Der Synonymname **Bidure** bot Anlass zur Vermutung, dass sie von der von Plinius dem Älteren (23-79) erwähnten, antiken Sorte Biturica abstammen könnte.

Das Synonym **Vidure** hat seine Wurzeln im lokalen Dialekt und heißt übersetzt hartes Holz (siehe auch in französisch : vigne dure), eine Bezeichnung, die die Rebsorte mit dem Carmenère teilt.

Der Cabernet Sauvignon ist eine rote Rebsorte. Die Rebe hat so große Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie als **Edelrebe** bezeichnet wird.

**Beheimatet ist sie im Bordelais**, hat aber von hier ihren Siegeszug in die ganze Weinbau-Welt angetreten, in jüngerer Vergangenheit verstärkt auch nach Übersee. Mit rund 200.000 Hektar Rebfläche weltweit liegt sie an siebenter Stelle, wurde aber von der Sorte Merlot als am weitesten verbreitete rote Qualitätssorte überrundet. Auch außerhalb ihrer Heimat behält die Sorte ihre Eigenart und ihren Charakter, wobei natürlich die Intensität der Charakteristika durch den Einfluss der Böden oder des Klimas variieren können.

Die Charakteristika der Rebsorte haben diverse Rebzüchter zu neuen Kreationen angeregt. Während man im kühlen Weinbauklima insbesondere die tiefe Farbe der Weine mit einer frühen Reife zu kombinieren versucht, liegt das Hauptaugenmerk im warmen Anbauklima auf fitnessreiche Sorten mit entsprechender Hitzefestigkeit.

**Abstammung:** Cabernet Franc x Sauvignon Blanc (durch DNA-Analyse 1997 nachgewiesen)

## Verbreitung

Nahezu jedes Land mit nennenswertem Weinbau hat Cabernet in seinen Weinbergen. Die **besten sortenreinen Cabernets werden in Kalifornien und der Toskana** hergestellt. In Kalifornien gilt der reinsortige Ausbau als die höchste Vollendungsstufe und liefert Weine der Weltklasse. Cuvées mit Cabernet werden dort oft als Bordeaux-Blends bezeichnet.

**In Deutschland waren es 2008 278 ha, davon 18 ha in Baden.\***

\* aus Wikipedia