

Trentino Marzemino 2022

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 130 Doppelzentner dürfen pro Hektar geerntet werden, die Mostausbeute darf 70% nicht überschreiten, der Mindestalkoholgehalt beträgt 11% Vol.
- **Der Jahrgang:** Das Jahr 2022 brachte partiell große Probleme wegen der Trockenheit. Im Trentino allerdings hielt es sich, insbesondere in den Tallagen, oder dort wo bewässert werden konnte, in Grenzen. Regen im August brachte Entspannung, und sorgte unterm Strich für eine mengenmäßig und qualitativ gute bis sehr gute Lese.
- **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 Marzemino-Trauben erfolgt imahltank, selbstverständlich bei kontrollierter Temperatur. Auch der weitere Ausbau findet in Stahl tanks statt. Nach der Abfüllung darf der Wein noch einige Zeit auf der Flasche reifen.
- **Der Geschmack:** Weinig, intensiv im Duft, Waldbeeren aber auch dunkle Kirschen mit schöner Fruchtsüße, sehr einladend. Am Gaumen ebenfalls sehr wenig und mit explosiver Frucht, dunkle Beeren, Pflaume aber auch vollreife Holunderbeeren, sehr geschmeidig, moderate Säure und sehr verhaltener Gerbstoff, saftig, üppig ohne überladen zu sein, betörendes Finale auf wiederum sehr saftiger Frucht und eleganter Säure, sehr lebendig und trinkig. Einer der besten Marzemino, die wir jemals verkostet haben.
- **Der Trinkzeitpunkt:** Jetzt perfekt trinkreif aber noch reifefähig. Weitere zwei bis drei Jahre dürften eher unproblematisch sein, deutlich verbessern wird er sich aus unserer Sicht durch Reifung jedoch nicht. Wir empfehlen ihn bis Ende 2027 auszutrinken.
- **Passende Speisen:** Perfekt zur Pizza, ob vegetarisch oder "Tonno e Cipolla", zu Pasta mit veganer Bolognese oder auch Fleischsaucen auf Tomatenbasis, besonders lecker zu Reh oder Wildhase.

Diese Expertise wurde am 16.6.2024 erstellt.