



Terroir-Welten: steinig, trocken, karg und eben in der Levante (l.), grüner und provenzalisch-wellig im Bandol

MEDITERRANE LANGSTRECKENLÄUFER

TEXT: CHRISTOPH NICKLAS

Monastrell respektive Mourvèdre: Kaum eine Sorte steht so exemplarisch für den heißen Mittelmeerraum. Wo liegt die Benchmark – und wie unterscheiden sich die Hochburgen in Spanien und Südfrankreich?

Cool Climate, schlanker Körper, moderater Alkohol, zartes Tannin: Das alles trifft auf diese Rebsorte nicht zu. Eigentlich müsste Monastrell bzw. Mourvèdre also in der gehobenen und weinaffinen Gastronomie eher out sein. Tatsächlich besetzt die Sorte auch nur eine Nische, aber darin bietet sie überraschend viel Abwechslung und einen unverwechselbaren Charakter. Wir haben uns im Tasting gut 50 Monastrells und Mourvèdres von Top-Produzenten vorgenommen und sind den Unterschieden zwischen spanischer und französischer Typizität auf den Grund gegangen – denn die sind beachtlich. Zwar zeigen beide Herkünfte eine deutlich mediterrane Würze mit reifer Frucht, doch man merkt schnell, dass zwischen Spaniens Levante-Küste im Süden und Bandol oder Korsika im nördlicheren Teil des Mittelmeers eben mehrere Hundert Kilometer liegen. Die kühleren Vertreter mit etwas niedrigeren Alkoholgehalten stammten durchweg aus Frankreich, bei den spanischen Gewächsen waren 15,5 %vol keine

Seltenheit. Einfach mit früherem Lesezeitpunkt zu arbeiten, um die Gradationen niedrig zu halten, ist bei der Sorte jedoch keine Option, denn sie benötigt eine lange und hohe Reife, um auch phenolisch und aromatisch auf den passenden Punkt zu kommen. Für die nötige Frische sorgte bei vielen der hoch bewerteten Spanier ein anderer Faktor: die Höhe. So wachsen z. B. die Monastrells von Julia Casado in der DO Bullas (die heiße südliche Spitze der Levante) auf 850 Metern Höhe, ähnlich wie die Weine vom deutsch-französischen Weinmacher-Duo Atlan & Artisan in Yecla. Die tiefere Lage ihrer Weinberge in Jumilla oder Valencia machen die Spitzenwinzer José María Vicente (Casa Castillo) und Rafael Cambra zum einen durch das hohe Alter der Reben wett, bei Cambras Gewächsen spielten darüber hinaus auch mutige Handschrift in der Vinifikation und die gekonnte Ergänzung durch Cuvée-Partner wie Cabernet Franc eine Rolle. Auch bei den Mourvèdres spielte der Blend eine Rolle, doch in der Spitze zeigte die Sorte mit einer Dominanz

des Weins von 80 bis 100 Prozent am besten, was sie kann. Allen voran überzeugten hier Klassiker aus Bandol, etwa die Stars Domaine Tempier und Château Pibarnon oder die aufstrebende Domaine de la Tour du Bon. Daneben punkteten das weiter nordwestlich gelegene AOC-Gebiet Luberon sowie der Languedoc-Cru Faugères sowohl mit sortenreinen Mourvèdres als auch im Verschnitt mit Grenache und Syrah. Besonders auffällig war die Tatsache, dass so gut wie alle Top-Weine aus Bandol mit einer mal mehr, mal weniger deutlichen, aber immer eleganten Reduktion spielten, was sehr gut zur mediterranen Kräuterwürze passte. Leicht und schlank werden die Weine auch hier nicht, statt nobler Eleganz ist das Aromabild eher von erdigen, ledrigen, vegetabilen Komponenten geprägt. Sehr authentisch, individuell und wiedererkennbar ist die Rebsorte Monastrell respektive Mourvèdre aber allemal. Und obendrein bewies das Tasting, dass es in puncto Lager- und Reifefähigkeit kaum eine andere rote Sorte mit ihr aufnehmen kann.

MONASTRELL:

94		2016 Casa Castillo Pie Franco DO Jumilla, Casa Castillo div. Bezugsquellen, ca. 59,- € sehr kühl, floral-kräuterwürzig und vielschichtig, feine Kirsch- frucht, Kakao, Langpfeffer; enorm viel Stoff ohne Schwere, kalkige Pikanz, große Länge	92		2015 Estrecho DO Alicante, Enrique Mendoza div. Bezugsquellen, ca. 25,- € salin-steinig, Rote Grütze, getrocknete Waldfrucht, dunkle Schoko, Lorbeer; jung und mit Frische, massive Tannine, Kakao im Finale
93		2015 Cuvée N DO Jumilla, Casa Castillo div. Bezugsquellen, ca. 69,- € extrem schokoladig, immense schwarze Frucht, Lakritz, Zigarrenkiste, erdige Würze, Schwarztee; saftig, mit sehr zupackendem Tannin, Prototyp mediterraner Stilistik	92		2011 Minimum DO Valencia, Rafael Cambra Viniberica, 29,95 € mutige Reduktion, erdig- flintig, Sardinien, zart vegetabil, Haselnuss, hellrote Frucht; sehr verspielt und leicht, super gereift, animierend
93		2016 Casa Bosca DO Valencia, Rafael Cambra Viniberica, 17,95 € intensive Reduktion, Walnuss, Tabak, helle Frucht, Heidekraut; am Gaumen mehr Frucht und Würze, null Holztouch, sehr fein und griffig, super Frische	91		2016 El Sequé DO Alicante, Bodegas y Viñedos El Sequé div. Bezugsquellen, ca. 25,- € Oliventapenade, frische florale Noten, Schokolade, aber ohne zu viel Röstnoten, kühle rote Frucht; super dicht und saftig, rundes, aber festes Tannin
92		2016 La Cañada del Jinete DO Bullas, Julia Casado Viniculture, 27,50 € intensive Sauerkirchfrucht, viel Frische, zarte Reduktion, dezent Bret; super Säurefrische, körniges Tannin, tolle Frische und Mineralik	91		2017 La del Terreno DO Bullas, Julia Casado Viniculture, 19,50 € spannender Duft, spielt leicht mit flüchtiger Säure, aber sehr gekonnt, Rumtopf, Zimt, sehr jodig; auch am Gaumen Eisen- würze, etwas Orangenzeste, leicht und animierend
92		2016 Epistem No.5 DO Yecla, Atlan & Artisan div. Bezugsquellen, ca. 110,- € sehr intensive, grünlich-kräuter- würzige Nase, zarte reduktive Art, fleischige Würze, dann frische Waldfrucht; tolle, sehnige Struktur, braucht Luft und Zeit, viel Frische	90		2017 Honoro Vera Organic DO Jumilla, Gil Family Estates Zeter - Die Weinagentur, ca. 8,- € wild-rustikaler Typ, Moos, Champignon, welke Blüten, auch Rauchfleisch; sehr stoffig, weich und reif, aber dennoch mit Säurefrische
92		2016 Uno DO Valencia, Rafael Cambra Viniberica, 17,95 € erdig-feuersteinig, wenig Frucht, dafür viel heiße Kräuterwürze, getrocknete Tomaten, Teer/ Asphalt; druckvoll und straff, bei aller Wärme nicht zu viel Fett	90		2016 Olivares Dulce Ungrafted Old Vines DO Jumilla, Bodegas Olivares Stephan Pellegrini, ca. 22,- € auch so geht Monastrell: erinnert an jungen Vintage Port, Rauch- speck, feine Holzwürze, Euka- lyptus, Minze, kandierte Kirsche; sehr feine Süße, null alkoholisch, dichtes, stimmiges Finale

MOURVÈDRE:

94		<p>2012 La Tourtine AOC Bandol, Domaine Tempier Vin sur Vin, 49,- € sehr attraktive dunkle Würze, ganz dezente Reduktion, wirkt super kühl, Menthol, Amarenakirsche, Zedernholz; sehr mineralisch, eng, geschliffene Tannine, frische helle Frucht</p>	92		<p>2016 Château de Pibarnon Rouge AOC Bandol, Château de Pibarnon Wein Wolf, 44,95 € feine Reduktion, Graphit, kühle Kräuterwürze, Kirsche, leicht fleischig; saftig und mit Spiel, elegante Tannine, kalkige Textur, feingliedrig</p>
93		<p>2015 Cuvée du Tintot AOC Châteauneuf-du-Pape, Mas de Boislaizon Kierdorf Wein, 62,90 € reif, dunkle Würze, Brühwürfel, sehr dicht und konzentriert, Backpflaume, Schoko, Eukalyptus, getrocknete Kräuter; enormer Druck, viel Zug, minzige Frische im Finale</p>	92		<p>2015 Domaine Tempier AOC Bandol, Domaine Tempier Vin sur Vin, 29,50 € tolle Balance aus Reduktion und animalischer Würze, Zedernholz, rohes Fleisch, Anchovis, Anis, Wildkirsche; super fester, aber samtig umhüllter Kern, tolle Kräuterfrische</p>
93		<p>2011 Saint Ferréol AOC Bandol, Domaine de la Tour du Bon Alles Wein, 42,99 € warmer Stil, Nelke, Wildkirsche, Zimt, Leder, klassischer Stil, leicht rauchig; voll, Tannine samtig umhüllt, fester, rustikaler Kern, salzig-mineralisch</p>	92		<p>2014 Château Romassan Rouge AOC Bandol, Domaines Ott Schlumberger Vertriebsgesellschaft, 39,99 € deutliche Reduktion, Wildkirsche, Waldbeeren, Graphit, helle Brotkruste, Anis; super geschliffene Tannine, seidige Textur hüllt sich um die kernigen Tannine</p>
92		<p>2016 Enclos des Anges (black label) AOC Corse Calvi, Enclos des Anges kein Importeur, ca. 30,- € vegetabil, Salbei, auch Garrigue, geröstete Körner, rohes Fleisch, etwas Moos; voll und dicht, speckig-fleischig</p>	91		<p>2015 El Sarrat Vin de France, Domaine Matassa Vinaturel, ca. 25,- € grenzwertig animalisch-wild, aber irgendwie attraktiv, Wildkirsche dominiert, Garrigue; griffige Tannine, streng und fokussiert, Lakritz im Finale, leicht mit nur 11,5 %vol!</p>
92		<p>2015 Le Mourre Nègre AOC Luberon, Château Fontvert Provence Wein, 34,- € Paprikapulver, dazu florale Anklänge, Lavendel, Flieder, Pflaume, Röstaromen, leicht ledrig; samtig-charmant, leicht animalisch, Kirsche im Finale</p>	91		<p>2013 Hecht & Bannier Bandol AOC Bandol, Hecht & Bannier Veritable Vins & Domaines, ca. 25,- € klassischer Typ, fleischig, leicht animalisch, Pferdesattel, Pflaume, Zimt; markante Tannine, grüne Nüsse; kraftvoller, eher internationaler Stil</p>
92		<p>2016 Terrasses du Larzac AOC Terrasse du Larzac, Calmel & Joseph Zeter - Die Weinagentur, 15,- € Brotkruste, Anis, Fenchel, Bockshornklee, Leder, Backpflaume, Lakritz; feines Säurespiel, griffige Tannine</p>	90		<p>2014 Roc d'Anglade Rouge Vdp du Gard, Roc d'Anglade Alles Wein, 38,- € leicht animalisch, süßliche Frucht, getrocknete Tomate, Kirschbonbon, dunkle Würze; tolle Balance, guter Trinkfluss</p>

PREIS-TIPS FÜR DEN OFFENEN AUSSCHANK:

90



2016 Al Muvedre
DO Alicante, Telmo Rodriguez
Pinard de Picard, 5,90 €
 erdig-nussig, zart grünliche Würze, Efeu, eingemachte Sauerkirschen, Bitterschokolade; tolle Saftigkeit, zart ätherisch, gute Länge, super Einstieg in die Welt des Monastrell

88



2015 Hécuala Monastrell
DO Yecla, Bodegas Castano
Ardau Weinimport, ca. 8,- €
 viel Waldfrucht, balsamische Anklänge, Lakritz; runde Machart, aber präsenten Tannin, gut für den Bistro-Kontext

Weitere empfehlenswerte Monastrells:

89

2016 Honoro Vera
DO Jumilla, Gil Family Estates
Zeter - Die Weinagentur, 6,- €
 floraler Typ, blaue Frucht, recht kühl, dazu vanillige Holzwürze, eingängig; recht reife Frucht, sehr saftig und mit Grip

2017 Honoro Vera Vinas Viejas
DO Jumilla, Gil Family Estates
Zeter - Die Weinagentur, 8,- €
 floraler Touch, leicht tintig, Holunder, viel Lakritze, rohes Fleisch; herb-straft, körniges Tannin, schöne Länge

2011 Puerto Salinas Red
DO Alicante, Bodegas Sierra Salinas
Zeter - Die Weinagentur, 12,- €
 laute Oxidation, Pflaumen- und Kirschmarmelade, Fleischbrühe, Tabak; noch fest am Gaumen, sehr ätherisch, gut gereift

88

2017 Casa Castillo Monastrell
DO Jumilla, Casa Castillo
div. Bezugsquellen, ca. 9,- €
 sehr erdig, süßer Kakao, dunkle Waldfrüchte, mediterrane Kräuterwürze; jung und fruchtbetont, saftig-herb

2016 Tinto Finca Hoya de Santa Ana
DO Jumilla, Bodegas Olivares
Stephan Pellegrini, ca. 7,- €
 rustikaler Typ, dann Vanille, dezent ätherisch-kräutrig, dunkle Kirschfrucht, etwas Plastik; sehr herb, dabei recht schlank, kantig

2015 Ibiza
Vino de la Tierra Ibiza, Totem Wines
Vinaturel, ca. 18,- €
 sehr würzig, warm und reif, Nelke, Piment, viel Holz, Chorizo, Fleischfond; weihnachtliche Würze, ganz leicht trocknend

2017 Macho Man
DO Jumilla, Casa Rojo
Zeter - Die Weinagentur, 18,90 €
 viel Neuholz, Karamell, dazu satte Waldfrucht, dezent grünliche Würze; sehr jung, fruchtbetont, aber nicht aufgesetzt

Weitere empfehlenswerte Mourvèdres:

90

2013 Valinières
AOC Faugères, Domaine Léon Barral
Vin sur Vin, 42,80 €
 fleischig, ausgeprägt krautig-tabakig, Walnuss, leicht flüchtige Säure, Zedernholz; am Gaumen sehr säurebetont, schlank, animalisch

2012 Tucade de La Liquière
AOC Faugères, Château de La Liquière
Kierdorf Wein, 24,70 €
 reife, würzige Nase, Pflaume, Zimt, fleischig-nussig; am Gaumen mit erdiger Würze, rauhe, aber gereifte Tannine, positiv rustikal

2015 Restanques de Pibarnon
AOC Bandol, Château de Pibarnon
Wein Wolf, 28,95 €
 frischer Typ, Kirschbonbon, offene und klare Nase; süßlicher Schmelz, weiche Tannine, sehr zugänglich, Allrounder

89

2010 Matissat La Pèira
AOC Terrasses du Larzac, La Pèira
Kierdorf Wein, 64,90 €
 Karamell, Brotkruste, Pflaume, Rinderbrühe; wuchtig am Gaumen, geschmeidig, Kakao, trotzdem gute Frische

88

2015 Le Roc des Anges Astérolide
IGP Côtes Catalanes, Domaine Roc des Anges
Vinaturel, ca. 19,- €
 Vanille, Toast, Tonkabohne, sehr dunkler Typ, fast schon sirupartige Nase, Zwetschge, auch Kirschkonfitüre; cremig, rund, voll

MONASTRELL & MOURVÈDRE: FACTS

- Weltweit wird die Rebsorte auf ca. 70.000 Hektar Rebfläche angebaut, neben den Hochburgen Spanien und Frankreich auch in Australien, Südafrika und den USA.
- Die Ursprünge der Sorte liegen in Spanien, im 14. Jahrhundert wurde sie gemeinsam mit Bobal als wichtigste Sorte Valencias erwähnt – der Name leitet sich vermutlich von „monasterio“ (Kloster) ab.
- Genaue Herkunft war wahrscheinlich Sagunto, ein bedeutender Weinhafen nördlich von Valencia, der bis 1877 auf katalanisch Murviedro hieß – daraus leitet sich der französische Sortenname Mourvèdre ab.
- Monastrell ist in jeder Hinsicht eine sehr späte Sorte: sehr später Austrieb, sehr späte Blüte und sehr späte Reife. Dabei braucht sie viel Sonne, aber auch eine gute Wasserversorgung.
- Auch beim Thema Reife ist sie ein Spätzünder: Dank enormem Tanningerüst und hohen Alkoholwerten braucht Monastrell oft Jahre bis Jahrzehnte, um in der Flasche ihr ganzes Potenzial zu zeigen.



Monastrell-Check:
 Jo Wessels und
 Sascha Speicher