



2005 Dionus

**60 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot,
20 % Cabernet Franc**

14,4 % alc., 5,9 g/l Gesamtsäure,
0,5 g/l Restzucker

Weinberg:

Cabernet Sauvignon gepflanzt 1987

Garnacha tinta gepflanzt 1987

Cabernet franc gepflanzt 1999

Lesedatum: September & Oktober 2005

Abfülldatum: 20.03.2009

Erzeugte Flaschen: 2.800 Fl. 75cl

Weinausbau:

zweieinhalb Jahre in 80 % neuen und 20% 1x gebrauchten französischen Barriques

Ich habe bei der Abfüllung den Eindruck, dass uns mit diesem Jahrgang der bislang beste Dionus gelungen ist. Ein muskulöser, voll durchdrainierter Athlet, vielleicht ein Zehnkämpfer, der in allen Disziplinen bestehen kann. Mit einer einladenden intensiven dunkelroten Farbe erwartet einem der Dionus, ihn zu verkosten. In der Nase zeigt er Amarenakirschen und schwarze Johannisbeere. Im Gout fällt einem schwer, das Facettenreich zu beschreiben, Maulbeere und Vogelbeere, Marzipan, Waldbeeren, schwarzer Trüffel, Toffee, Bitterschokolade, alle ineinander verwoben. Mit etwas Luft und Reife entwickeln sich noch weitere Aromen. Trotz der üppigen Fülle ist Dionus im Abgang frisch, trocken und fordert den nächsten Schluck. Im Moment und sicherlich auch bis 2010 ist der Wein noch ungestüm, muss sich noch etwas harmonisieren, doch ab 2011 gilt maximales Trinkvergnügen.

Die Trauben für den Dionus wachsen in den besten Abschnitten der Weinberge. Die Lese wird lange hinausgezögert bis die Trauben ihre maximale Reife erreicht haben, jedoch ohne die Überreife zu haben. Dabei haben sie das volle konzentrierte Aroma jeder einzelnen Rebsorte. Die Trauben werden vergoren und bleiben 3-5 Wochen auf der Maische, um möglichst viele der vollreifen Inhaltsstoffe zu extrahieren. Nach der Pressung macht der Jungwein in neuen französischen Barriquefässern den biologischen Säureabbau und reift darin für zweieinhalb Jahre. Der Abfüllung geht eine Eiklarschönung voraus, wonach der Wein dann unfiltriert abgefüllt wird. Nase nach Waldbeeren, Brombeeren, Maulbeere, herbe Wildkräuter wie Rosmarin und Eukalyptus, etwas Leder, im Gaumen anfangs etwas verschlossen, doch öffnet sich mit etwas Luft, sehr komplex und sehr dichte Struktur, ein richtiges Kraftpaket, sehr nachhaltig.