



Garagenwinzer Nikolai








2019

Saturio

50cl (1er-Holzkruste)

Degustationsnotiz

Den Saturio gibt erst seit dem Jahrgang 2014 – und nur in sehr kleinen Mengen. Wenn die Ernte mal etwas mehr als tausend Flaschen beträgt, ist das schon sehr viel. Und trotzdem muss man sich diesen Namen merken, denn das Qualitätsniveau liegt Jahr für Jahr mörderisch hoch. Der Wein ist ein hundertprozentiger Merlot, der in 100% neuen Barriques angebaut wird. Dunkles Rubin-Lila. Frisches, dezent florales Fruchtbouquet mit einem schönen Pfefferl, Lakritze, Brombeeren und schwarzer Holunder. Sehr geradlinig und klar ausgerichtet. Im zweiten Ansatz schwarze Pralinen und Vanillemark. Dabei geht er mehr und mehr in die Tiefe. Im Gaumen saftig, seidige Tannine proklamierend, bei sattem Extrakt und somit einer beeindruckenden Konzentration. Beim Schlürfen zeigt er sich, wie ein sagenhafter Saturio sein muss! Beeren in allen Farbfacetten, Himbeeren, Holunder, Brombeeren und feines Cassis. Das Finale ist extrem nachhaltig und klingt minutenlang nach. Die Erfolgsgeschichte geht mit diesem genialen 2019er nahtlos weiter. Er muss schon ziemlich gefallen. Seine effektive Genussphase sehe ich etwa ab 2026 und die kann dann durchaus bis 2038 anhalten. Oder auch länger. Dies deshalb, weil die Balance einfach traumhaft ist. (René Gabriel)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Österreich
-  **Region:** Thermenregion
-  **Genussreife:** Jetzt
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** Merlot
-  **Vino Vario:** 19+