

 **Artazu**

# *Santa Cruz de Artazu tinto*

 , 750 ml

 Spain,

 9930004049



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



## Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

**Cassoulet von Kichererbsen mit Grünkohl und**

**geräucherter Paprika**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Thunfisch Steak mit Soja-Zwiebeln**

(Fisch)

**Geschmorte Lammkeule mit dicken Bohnen und**

**Artischocken**

(Fleisch)

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 29.09.2022

Artazu ist Artadis Projekt in der Navarra. Im Jahre 1996 übernahm man das über hundertjährige Weingut und bewahrte das fast verlorene Erbe alter Reben. Die Böden Artazus bestehen aus braunen Kalk- und tonhaltigen Kalk-Böden, insgesamt Nährstoff arme und zerklüftete Parzellen mit hartem und kontrastreichem Wetter: trocken und heiß im Sommer und kalt und feucht im Winter.

Der Santa Cruz de Artazu besteht zu 100% aus uralten Grenache Stöcken, gelegen in Artazu zwischen 450 und 600m über dem Meeresspiegel. Die Reben stehen auf Ton-Kalk-Böden und werden ohne jeglichen Einsatz von Pestiziden oder Herbiziden nach den Richtlinien des ökologischen Weinbaus produziert. Die Trauben werden von Hand gelesen, der Ertrag beträgt 2,5t/ha. Die Weinbereitung erfolgt in offenen Edelstahlbehältern mit einer Kaltmazeration für 24-48 Stunden. Die malolaktische Gärung fand in Barriques statt, bevor der Wein für 12 Monate in 500 Liter Fässern aus französischer Eiche reifte.

Farbe:

Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

Nase:

Rotfruchtig und frisch strömt die Nase des 2019 Santa Cruz de Artazu von Artazu aus dem Glas und erinnert an Kirschen, Granatapfel, rote Johannisbeeren und rotwangige Äpfel.

Frische Küchenkräuter wie Giersch und Borretsch sowie milde Gewürze wie Macis, Wacholder oder Nelken geben ihm zusätzlich Komplexität. Fruchtbetonter frischer Typ mit saftig-saufigem Naturell.

Mund:

Geschliffen und freudvoll fließt er über den Gaumen und vereint seine joviale Frucht mit feinkörnigem Gerbstoff, der ihn adrett scheidelt und konturiert. Mit kühlem Auftakt und frischer Säure spannt er sich weit über den Gaumen und präsentiert sich strukturell auf der Seite der frischen und erquickenden Rotweine. Die rote Frucht wird untermalt von etwas Süßholz, der Gerbstoff begleitet ihn ins kühle Finish.