Artadi

IZAR-LEKU
Espumoso/Sparkling Brut Nature

, 750 ml

Spain,

9930004064

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Sardinen a la plancha (Fisch)

Tintenfisch-Albóndigas mit Safran und Mandeln (Meeresfrüchte)

Meeresfrüchteplatte mit Austern, Entenmuscheln und anderen Schnecken- und Muschelsorten (Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 05.10.2024

Information zum Wein
Dieser Schaumwein stammt aus dem Artadi-Weingut im baskischen Guipúzcoa. Dort liegt das Zentrum der Txakoli-Produktion direkt an der Atlantikküste. Dieser lokale Wein aus den Sorten Hondarribi Zuri und kleinen Anteilen Hondarribi Beltza ist im Baskenland berühmt, darüber hinaus aber nur selten zu finden. Der übliche Txakoli ist ein leicht moussierender, trockener und frischer Wein. Artadi vinifiziert aus den Txakoli-Rebsorten allerdings einen Jahrgangsschaumwein nach*méthode traditionelle*, der lange auf der Hefe lag.
Farbe:
mittleres Strohgelb mit recht eleganter Perlage

Nase
Der Schaumwein aus dem Baskenland ist ein so eleganter wie frischer und atlantischer Vertreter seiner Spezies. Es duftet nach Noten von gelben Äpfeln und Birnen, gelben und grünen zitrischen Noten, salziger Brise und nassem Stein. Dazu wird es schnell cremig und sinnlich, denn der Schäumer erinnert an frischen Kuchenteig und viel Brioche mit reifem Steinobst und etwas Vanille. Ganz nebenbei findet man Noten von Zitronenmelisse, Minze. Jod und Austerschale.

Gaumen
Am Gaumen übt der *Izar-Leku* von Beginn an ordentlich Druck auf den Gaumen aus. Auch hier ist alles auf Frische und Finesse ausgelegt. Der lange Ausbau*sur lattes* liefert ein feines Mousseux. Neben den Aromen von Zitrus und Kernobst findet man zudem Reineclauden und etwas Kalk, Gerbstoff und den herb frischen Aspekt von Salzzitrone. Ja, gerade die leicht salzige, sich perfekt integrierende Note setzt das i-Tüpfelchen auf diesen gelungenen Schäumer, der auch am Gaumen mit Cremigkeit, leichtem Brioche und Röstaromen zu punkten weiß.