Artazu

Pasos de San Martin

, 750 ml

Spain,

9930004051

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Auflauf von Rote Bete, Walnüssen und Feta mit Oliven und Thymian

Gegrillter Pulpo | schwarze Olive | geräucherte Paprika | Fenchel | Kräuteröl

Gebratene Taube | Hagebutte | Sellerie | Wacholder | leichter Geflügeljus

Tasting review

by Marian Henß on 21.08.2024

Info:

Artazu ist ein Projekt der Besitzerfamilie von Artadi. Auf de, Weingut Artazu konzentrieren sie sich komplett auf sehr alte, rekultivierte Grenache-Rebstöcke. Auf 600-Höhenmetern stehen die Reben nach Osten exponiert. Die Frische der Pyrenäen ist hier spürbar.

Die Taruben werden nach der Lese heruntergekühlt und kalt mazeriert. Mit sanfter Extraktion der Beeren wird vergoren. Ausgebaut wird in gebrauchten 500l-Fässern. Der Ausbau erfolgt für ca. 8 Monate vor der Abfüllung. Der 2018er entstammt einer Flaschenreife in der Kellerei.

Farbe:

Dunkles, leuchtendes Kirschrot mit purpurnen Reflexen und einem ersten, dezenten Hinweis auf die beginnende Reife.

Nase:

In der Nase zeigt sich der Garnacha erstaunlich kühl, frisch und konzentriert, dabei eher schlank und rassig als schwer oder opulent. Die Frucht ist intensiv, aber keineswegs überreif: Sauerkirsche und Süßkirsche stehen zunächst im Vordergrund, begleitet von Brombeere, Holunderbeere, Wildkirsche, Berberitze und Hagebutte. Besonders prägend ist jedoch die ätherisch-würzige Seite des Weins. Reichlich Rosmarin und dunkle Olive verbinden sich mit Minze und Eukalyptus, dazu kommen schwarzer Pfeffer, Wacholder und eine feine Spur Lakritz. Gerade diese Mischung aus dunkler Frucht, mediterraner Würze und ätherischer Kühle verleiht der Nase Spannung. Trotz der Konzentration bleibt das Gesamtbild zart, geradlinig und erstaunlich leichtfüßig.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt der Wein seriöser und erdiger als in der Nase. Die kirschige und brombeerige Frucht tritt zurück und macht Hagebutte, Johannisbeere und einer markanten, beinahe erdigen Rote-Bete-Note Platz. Eine griffige, packende Säure zieht den Wein in die Länge, während das Tannin erstaunlich moderat, schmal und fein bleibt. Dadurch entsteht trotz der aromatischen Intensität kein Eindruck von Schwere. Vielmehr bewegt sich der Wein leichtfüßig und eher helltönig über den Gaumen. Im Nachhall übernimmt erneut die ätherische Seite: Menthol, Eukalyptus und Minze sorgen für Frische und setzen einen kühlen Kontrast zur erdigen Würze und Frucht. Der Wein steht dadurch sehr klar und sehnig da – eher über Spannung, Säure und aromatische Frische definiert als über Kraft oder Masse.