Artuke

Trascuevas

, 750 ml

Spain,

9930005125

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gegrilltes Pollo Fino mit gebuttertem Maiskolben, gedämpften Mairübchen, Kräuterpesto und gerösteten Pinienkernen.

Konfiertes Saiblingsfilet mit Nussbutter und gebratenen Schupfnudeln.

Gebratene Jakobsmuscheln auf Selleriepüree mit gerösteten Mandeln, Zitronenthymian und Beurre blanc

Tasting review

by Marian Henß on 26.07.2026

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit zart grünlichen Reflexen und brillanter Klarheit.

Nase:

Der Trascuevas 2024 präsentiert sich mit einer faszinierenden Balance aus floraler Eleganz, dezenter Frucht und karger Mineralität. Feine Noten von Margerite, Jasmin, Orangen- und Mandelblüte verleihen ihm einen duftigen, fast schwebenden Auftakt. Die Frucht bleibt bewusst zurückhaltend und bewegt sich zwischen grüner Birne, Nashi-Birne und frischer Mirabelle. Viel spannender sind jedoch die mineralischen und würzigen Facetten: frisch geschnittener Stein, eine kalkige Kargheit und eine salzige Anmutung erinnern an Salzteig und frisch gebackenes Laugengebäck mit Brezelkruste. Im Hintergrund sorgen getrockneter Oregano und Majoran für eine mediterrane Kräuterwürze, die den Charakter des Weins zusätzlich unterstreicht und ihm Tiefe sowie einen unverwechselbaren Ausdruck verleiht.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein straff, saftig und von einer beeindruckenden Präzision getragen. Die salzig-mineralische Ader zieht sich konsequent durch den gesamten Verlauf und wird von einer feinen Würze begleitet, die an getrocknete Kräuter und kargen Kalkstein erinnert. Immer wieder treten nussige Anklänge von frischer Mandel hervor, begleitet von den bereits in der Nase präsenten Salzteig- und Laugengebäcknoten. Die floralen Nuancen bleiben auch am Gaumen erstaunlich präsent und verleihen dem Wein trotz seiner Geradlinigkeit eine elegante Leichtigkeit. Im langen Nachhall sorgen feine Bitterstoffe gemeinsam mit der steinigen Mineralität für zusätzliche Spannung, Tiefe und Trinkfluss. Der Trascuevas lebt weniger von lauter Frucht als von Textur, Herkunft und einer beeindruckenden salzigen Präzision, die ihn zu einem äußerst charaktervollen Rioja Blanco macht.