Artadi

El Carretil

, 750 ml

Spain,

9930004082

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Thomas Götz

Lammkoteletts mit geräucherten Paprika

Tasting review

by Thomas Götz on 20.04.2025

Die Geschichte Artadis geht auf ein kooperatives Projekt zurück. Im Jahr 1985 schlossen sich mehrere Produzenten zusammen, die der Meinung waren, dass man auch ohne extrem langen Fassausbau in der Region Spitzen-weine erzeugen kann. Unter der Leitung von Juan Carlos López de Lacalle gelang es, über die Jahrzehnte diesen Prozess immer weiter zu verfeinern und beachtliche Erfolge zu erzielen. 2016 entschied man sich aus der DOCa Rioja auszusteigen, da sich die Philosophie zu sehr von dem der Rest der Appellation differenzierte. Auch heute produziert Artadi keine Weine der Ausbaustufen Reserva und Gran Reserva. Dennoch wird auf dezenten Holzeisatz nicht verzichtet, ohne dabei jedoch das Terroir zu überdecken

Der El Carretil ist wie der El Pisón eine Amphitheaterlage auf ca 500 Meter Höhe und dreht von Ost über Süd bis West. Die Lage zeichnet etwas leichtere, kalksteinigere Böden mit viel Sand aus, also Böden für feinste Weine. Beides sind extreme Lagen mit extremen Untergründen: El Pisón hat mehr Lehm, mehr profunde Kraft, El Carretil mehr Feinheit und Eleganz.

Die Reben sind weit über 70 Jahre alt. Alles biodynamisch bearbeitet und seit vielen Jahren als Einzellage abgefüllt.

Farbe

Kirschrot

Nase

Der El Carretil 2022 ist geprägt von einer kühlen Mineralität. Die Nase ist (zum jetzigen Zeitpunkt) karg, definitiv Bauhaus und kein Barock, nach dem Motto „Weniger ist mehr“: Weniger Holz und weniger Reife bedeuten am Ende mehr Feinheit und Präzision. Im Hintergrund tauchen dezente rauchige und balsamische Noten, blaue und rote Früchte auf. Im Gesamtbild ist es eine schnörkellose, zwingende und hochattraktive Nase.

Gaumen

Am Gaumen kommt der Wein seidig und saftig daher, mit feinsten Tanninen und einer leicht rauchigen Mineralität. Der El Carretil 2022 entwickelt eine unglaubliche Griffigkeit im Mund, er ist geradezu knackig und man kann ihm unendlich viele positive Eigenschaften zuschreiben: Klarheit, Spannung, Frische, Tiefe und Eleganz. Insgesamt zeigt dieses Gewächs viel Charakter und Persönlichkeit. Und wie es sich für einen absoluten Spitzenwein gehört, ist der feinwürzige Abgang superlang und balanciert.