

## Tentenublo

# *Escondite del Ardacho, Veriquete*

 2019, 750 ml

 Spanien, Rioja

 9930006006

 Grenache, Tempranillo, Viura

Alkoholgehalt: 14,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Thomas Götz

**Pizza mit Sardellen**

(Fisch)

**Gebratene Artischocken**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 03.01.2023

## Informationen zum Wein:

Die Trauben stammen aus einer 0,4 Hektar großen Einzellage in Viñaspre in der Subzone Rioja Alavesa. Die Parzelle befindet sich auf 595 Meter Höhe und besteht überwiegend aus Kalkmergel- und Sandsteinböden. Die in traditioneller Buscherziehung gehaltenen Reben sind 52 bis 112 Jahre alt. Es handelt sich um einen klassischen Mischsatz aus Tempranillo (80%), Garnacha (10%) und weiteren Weißweinsorten (10%). Die Trauben werden zusammen gelesen und zu 20 Prozent mit den Rappen vergoren. Der Ausbau erfolgt für 9 Monate in gebrauchten 500-l-Fässern.

## Farbe:

Kirschrot

## Nase:

Veriquete 2019 hat eine kühle und äußerst frische Nase, obwohl der Jahrgang ein warmer in der Rioja war. Das komplexe Bukett besteht aus knackiger roter und dunkler Frucht, Kräutern und einer erdigen Mineralität.

## Gaumen:

Der Wein zeigt eine exzellente Balance aus lebhafter Säure und aromatischer Intensität. Er hat Länge, Gripp und verfügt über feinkörniges Tannin. Holz ist überhaupt nicht spürbar, dafür umso mehr die Mineralität. Es ist in der Tat beeindruckend, wie die Betonung von Frische und Trinkbarkeit bei Winzer Roberto Oliván mit Tiefgang und Komplexität einhergehen. Dies ist ein Rotwein im typischen Tentenublo-Stil: elegant, präzise, auf's Wesentliche reduziert, Terroir geprägt und charaktervoll. Da ist nichts Überreifes und Schweres zu spüren, stattdessen bleibt es immer vibrierend, aromatisch und trinkig.