

 **Artuke**

# *Paso las Mañas*

 2020, 750 ml

 Spanien, Rioja

 9930005104

 Tempranillo

**Alkoholgehalt:** 14,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 5,6 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Steinbutt al la plancha mit lauwarmem Fenchelsalat**

(Fisch)

**Moo-Shu Pork**

(Fleisch)

**Ratatouille provençale**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.09.2022

## Informationen zum Wein

Der *2020er Paso Las Mañas* stammt aus dem 3,9 Hektar umfassenden Weinberg Paraje El Chorro in Samaniego. Arturo und Kike haben den Weinberg vor rund zehn Jahren auf 720 Metern Höhe gepflanzt. Dort ist es dem Graciano schon zu kühl, weshalb dies ein 100-%iger Tempranillo-Weinberg ist, der komplett isoliert liegt und von fast reinem Kalkstein geprägt ist. Genutzt wurden entrappte Trauben, die spontan vergoren wurden. Danach reifte der Wein über ein Jahr hinweg in 3.500-Liter-Fudern und wurde unfiltriert abgefüllt. Unter den Lagenweinen von Artuke wird er als *Premier Cru* geführt.

## Farbe

Rubinrot mit leichtem Purpur

## Nase

Der *2020er Paso Las Mañas* ist der mit Abstand verschlossenste und kühlste Wein des Portfolios. Kein Wunder, liegt der Weinberg doch so hoch, ist der Boden so karg und der Jahrgang kühl gewesen. Gleichzeitig wirkt der *Rioja* faszinierend in der Melange aus Berberitzen, Granatapfel und Sauerkirsche, zerstoßenem Kalk und Kräutern der Macchia, feuchter Erde und Unterholz.

## Gaumen

Am Gaumen ist der *Paso Las Mañas* das pure Leben, aber auf eine ganz eigene Art. Hier gibt es viel Kirsche, etwas Blaubeere und Cassis, dann wieder viele Kräuter und noch mehr zerstoßenes Gestein, eine vibrierende Säurestruktur und ein für das Weingut sehr typisches enorm feines Tannin. Der Wein wirkt von Beginn an salzig und tonisch, einerseits kühl, andererseits trotzdem charmant mit einem feinen süßen Furchtkern. Er ist jung, noch etwas schüchtern, aber gesegnet mit einem blendenden Potential und viel Energie!