Artadi

San Lazaro

2021, 750 ml

Spanien, Rioja

9930004075

Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Jamón Iberico

(Fleisch)

Kartoffelsuppe mit Räucherlachs

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 05.01.2024

Informationen zum Wein

Wie kaum eine andere spanische Bodega steht Artadi für den Wandel von kellergeprägten zu terroirgeprägten Weinen. Seit den 1990er Jahren setzt das Weingut in der baskischen Rioja darauf, den Charakter spezifischer Lagen in seinen Weinen zum Ausdruck zu bringen. Der biozertifizierte Rotwein „San Lazaro“ stammt von einem 1,6 Hektar großen Weinberg mit südöstlicher Ausrichtung in der Gemeinde Laguardia. Die 68 Jahre alten Tempranillo-Reben wachsen auf sandig-lehmigen Böden. Wie bei allen Artadi-Weinen werden die Trauben entrappt und spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt in Eichenfässern unterschiedlicher Größe und Alter.

Farbe

Purpurrot

Nase

Der San Lazaro 2021 hat eine superfrische und ausdrucksstarke Nase, bei der eine knackige Kirschfrucht hervortritt. Die Aromatik ist eher rot- als dunkelfruchtig, was typisch für einen Wein aus Laguardia ist. Zitrusnoten wie rote Grapefruit und florale Anklänge wie Veilchen machen das Bukett äußerst sinnlich und belebend. Es hat etwas helles und luftiges an sich. Diese Nase ist so rein wie ein Gebirgsbach und von großer aromatischer Expressivität.

Gaumen

Am Gaumen kommt der San Lazaro 2021 sehr saftig und mit einem ein straffen, packenden Säurezug daher. Er hat feinstes Tannin, eine seidige Textur und fühlt sich im Mund elegant, schlank und vibrierend an. Dass dieser Wein 14,5 Prozent Alkohol hat, merkt man ihm überhaupt nicht an. Auch vom Holz ist nichts zu spüren. Der Abgang ist aromatisch und lang, getragen von seidigen Tanninen. Was für eine Klarheit, Präzision und Feinheit! Der San Lazaro 2021 ist großes Tempranillo-Kino und ein fesselnder Wein.