



# *Viñas de Gain Tinto*

 2021, 750 ml

 Spanien, Rioja

 9930004080

 Tempranillo

**Alkoholgehalt:** 14,5 %



## Speisempfehlungen

von Thomas Götz

**Rehrücken**

(Wild)

**Sommersalate**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 05.01.2024

## Informationen zum Wein

Das Weingut Artadi ist einer der wichtigsten Wegbereiter und Protagonisten des Wandels in Spanien von kellergeprägten zu terroirgeprägten Weinen. Der reinsortige Tempranillo „Viñas de Gain“ ist dabei ein Querschnitt durch die Terroirs der baskischen Rioja. Die Trauben stammen aus verschiedenen Weinbergen in den Gemeinden Laguardia und Elvillar. Einige Lagen liegen im wärmeren Ebroval auf einer Höhe von 450 Metern, andere auf bis zu 700 Metern im kühleren Klima der Sierra Cantabria. Die Böden sind teils kalkhaltig, teils lehmig, teils steinig. Aus dieser Vielfalt an Terroirs entsteht ein komplexer und vielschichtiger Wein, der exemplarisch für die Alavesa steht. Der Wein ist außerdem biozertifiziert und reifte 12 Monate in Eichenfässern.

## Farbe

Kirschrot mit violetter Rand

## Nase

Die Nase ist geprägt von einer gehörigen Portion Mineralität und atlantischer Frische. Obwohl sie zunächst etwas karg wirkt, ist sie äußerst attraktiv, animierend und von großer Intensität. Mit zunehmendem Luftkontakt entfalten sich dunkle und rote Früchte. Es empfiehlt sich, diesen Wein in seinem jetzigen jungen Stadium zu karaffieren.

## Gaumen

Der Viñas de Gain 2021 ist druckvoll und griffig am Gaumen. Es ist ein konzentrierter und dicht strukturierter Rotwein, der zugleich aber auch elegant, saftig und keineswegs üppig ist. Die Aromatik zeigt mehr dunkle als rote Früchte, was typisch für die höheren Lagen der Rioja Alavesa ist. Das kreidige Tannin prägt den langen, attraktiven Abgang. Dazu kommen eine pointierte Säure, ein mittlerer Körper und eine erdige Mineralität, die für Tiefgang sorgt. Länge, Tiefe, Spannung und Gripp – es ist also alles da, was ein Topwein braucht. Das Preis-Genuss-Verhältnis ist bei diesem Gewächs einfach fabelhaft.