

 **Artadi**

# *Viñas de Gain Blanco*

 2018, 750 ml

 Spanien, Rioja

 9930004053

 Macabeu

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Eingelegter Handkäse mit Kümmel auf geröstetem**

**Bauernbrot**

(Käse)

**Gedüsterter Rochenflügel mit Ratatouille**

(Fisch)

**Rotes Linsen-Risotto mit gerösteten Selleriewürfeln**

**und Salbeischaum**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 22.04.2023

Farbe:

Helles Zitronengelb, zartgrüne Reflexe

Nase:

Der Viura aus 2018 paart in der Nase direkt einen serösen, erwachsenen Charakter mit reichlich Würze und Herkunft. Aromatische Intensität, eine feine Holzwürde sowie durchdringende Eleganz werden vermählt. Gegrillte Ananas, Quitte und Mirabelle machen einen lautstarken, gelbfruchtigen Auftakt. Salzkaramell sticht neben Salbei und Melisse hervor. Etwas braune Butter meine ich wahrzunehmen sowie Butterscotch. Das Holz hinterlässt Nuancen von Kokosnuss und einen zarten Ton Vanille. Diese beiden letzten Komponenten kann man auch fehlinterpretieren, sie wirken allerdings subtil und fein. Finesse drückt sich erneut durch seine etherische Intensität aus.

Gaumen:

Das kühle, kontinentale Klima mit seinen starken Amplituden aus Tag- und Nachttemperatur hinterlässt seine Spuren. Druckvoll und gekonnt aufgeladen in der gelben Fruchtigkeit, gleichzeitig steuert er aber mit viel Haptik und Struktur entgegen. Die Frucht wirkt ähnlich der Nase. Mirabelle und gegrillte Ananas dominieren das Bild. Darunter schiebt sich reichlich lineare Kalkmineralität. Das animiert enorm und bricht seine Fülle auf. Voller Finesse und Eleganz vermittelt er einen kühlen, nahezu salzigen Eindruck. Die Röstaromatik zeigt sich in Form von kaltem Rauch und feiner Holzwürze. Ein wenig cremige Sahneschnitte mit Pfirsich kommen im Nachhall zur Geltung. Am Gaumen macht sich mit Geduld und Temperatur ein speckiges Mundgefühl breit. Spannend wäre der Vergleich in der Blindprobe mit Gewächsen aus Meursault.