

 **Artadi**

La Hoya

 2021, 750 ml

 Spanien, Rioja

 9930004078

 Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Thomas Götz

Hähnchenspieße mit gegrilltem Gemüse

(Geflügel)

Melonensuppe

(Gemüse & Vegetarisch)

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 „La Hoya“ stammt von einem 3,3 Hektar großen, nach Osten ausgerichteten Weinberg in der Gemeinde Elvillar. Wir befinden uns hier im höher gelegenen und kühleren Teil der Alavesa, am Fuße der Sierra Cantabria. Die 58 Jahre alten Tempranillo-Reben wachsen auf tiefgründigen und lehmhaltigen Böden. Wie bei allen Artadi-Weinen werden die Trauben entrappt und spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt in Eichenfässern vom unterschiedlicher Größe und Alter.

Farbe

Kirschrot mit violetter Rand

Nase

Der La Hoya 2021 hat eine kompakte und trotz seiner Jugend bereits ausdrucksstarke Nase mit Aromen von Brombeeren, Vanille und Pfeffer. Mediterrane Kräuter und florale Anklänge sind ebenfalls vorhanden. Das Bukett ist insgesamt sehr sauber, balanciert und wunderbar frisch, ja geradezu sinnlich.

Gaumen

Der Auftakt ist saftig und aromatisch, und es ist erstaunlich, wie schlank und agil dieser Wein trotz seiner Konzentration und Intensität wirkt. Die feinkörnigen, dicht gewobenen Tannine und die seidig-samtige Textur sorgen für ein elegantes Mundgefühl. Hinzu kommt eine erdige Mineralität, die dem Wein eine beeindruckende Vielschichtigkeit verleiht. Der saftige Abgang ist lang und anhaltend. Im Gesamtbild zeichnet sich dieser Rotwein durch Frische, Dichte und einen großartigen Trinkfluss aus.