

 **Artadi**

# Quintanilla

 2021, 750 ml

 Spanien, Rioja

 9930004076

 Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,5 %



## Speiseempfehlungen

von Thomas Götz

**Gebratene Blutwurst mit Linsensalat**

(Fleisch)

**Bärlauchcremesuppe**

(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 „Quintanilla“ stammt von einem zwei Hektar großen Weinberg mit östlicher Ausrichtung in der Gemeinde Elvillar. Wir befinden uns im höher gelegenen und kühleren Teil der Alavesa, am Fuße der Sierra Cantabria. Die 74 Jahre alten Tempranillo-Reben wachsen auf ton- und kalkhaltigen 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

Obwohl die Nase anfangs karg und verschlossen wirkt, ist sie zwingend und von großer Intensität. Man riecht zunächst pure kreidige Mineralität. Nach einiger Zeit an der Luft verändert sich das Bukett deutlich: Zur Mineralität gesellen sich dunkle Früchte wie etwa reife Pflaumen sowie Lakritz und eine schokoladige Note. Unbedingt sollte man den Wein in seinem jetzigen jungen Stadium karaffieren.

## Gaumen

Wie alle Artadi-Weine des Jahrgangs 2021 verfügt der Quintanilla über eine imponierende Frische. Und wie schon in der Nase ist auch am Gaumen zunächst viel erdige Mineralität im Spiel, während die Frucht zurückhaltend auftritt. Erst mit zunehmender Belüftung tritt die kühle, dunkle Fruchtaromatik hervor, die diesen Rotwein auszeichnet. Dazu kommen kreidige Tannine, eine dichte Struktur und eine pikante Würze im langen Abgang. Für mich ist der Quintanilla der puristischste und herausforderndste Lagenwein von Artadi: zum Beispiel ist er weniger expressiv als San Lazaro, weniger verspielt als Valdegines und weniger rund als La Poza, hat aber dennoch eine ungemein interessante Persönlichkeit. Dass weniger mehr sein kann, wusste bekanntlich schon Mies van der Rohe. So gesehen ist Quintanilla eher Bauhaus als Barock. Zu diesem Wein ist ein Essensbegleiter obligatorisch.