Artadi

Viñas de Gain Tinto

2018, 1500 ml

Spanien, Rioja

9930004039

Tempranillo

Alkoholgehalt:	14,5 %
Gesamtsäure:	4.9 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

T-Bone Steak vom Grill, grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln

(Fleisch)

Lammkaree mit Kräuterkruste, Artischockenböden und roter Linsensalat

(Fleisch)

Ratatouille mit Kokosflocken und Basmati-Reis

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 06.04.2021

Info:
C. Raffelt zu 2017 2018 Vinas de Gain Tinto, Artadi

Artadis roter *Viñas de Gain* ist ein Ortswein, der aus einigen der besten Lagen von Laguardias Weinbergen wie San Martín, Las Ventas, Castejones, Ribaltayo oder Viejo stammt. Die Weinberge liegen auf 450 bis 700 Meter Meereshöhe und werden vor allem durch Ton im Oberboden und einem Kalksteinsockel charakterisiert. Obwohl der Wein aus dem Zentrum der Rioja stammt, findet man den Begriff *Rioja* vergeblich seit dem 2015er Jahrgang. Artadi hat sich mit dem *Consejo Regulador* der Rioja überworfen, weil man die Qualitätsansprüche des Gremiums für zu schwach hielt. Nun werden alle Weine als Tafelweine veröffentlicht. Die Trauben wurden per Hand in 10-Kilo-Boxen gelesen. Die Gärung erfolgte nach einer 48-stündigen Kaltmazeration spontan und über 12 Tage in großen Edelstahlfermentern. Ausgebaut wurde der Wein über zwölf Monate in den gleichen Fässern aus französischem Holz, in denen auch die malolaktische Gärung stattfand.

Farbe:
Leuchtendes Purpur, zart violette Reflexe

Nase:
Der 2018 Viñas de Gain Tinto duftet wunderbar dunkel und mutet zugleich kühl an. Schattenmorellen, Schwarzkirschen und Brombeere dominieren die Aromatik deutlich. Holunderblüten und der Duft von Hagebutten-Tee legen ordentlich nach. Ein wenig schwarzer Pfeffer und Lakritz liefern gelungene Abwechslung zu diesem intensiv fruchtigen Rotwein.

Gaumen:
Ein gelungenes Beispiel, dass Tempranillo auf den kalkigen Höhenlagen Nordspaniens bestens gedeiht. Die satte Frucht tritt hier in Seide gehüllt und elegant gekleidet auf. Voller Finesse wirkt er straff und saftig zugleich. Die satte Frucht sowie die frischen Elemente aus Säure und kühlem Mundgefühl harmonieren sehr gut miteinander. Der Alkohol ist sehr gut eingebunden und ist in seiner Höhe nicht wahrzunehmen.