Artadi

La Poza de Ballesteros

2019, 750 ml

Spanien, Rioja

9930004031

Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Lammschulter mit Lammjus, Rotkohl

und Kartoffel-Trüffel-Gratin

(Fleisch)

Hirschrücken vom Grill mit Maronen, Rosenkohl

und gebratenen Schupfnudeln

(Wild)

Geschmorter Chicorée mit Brombeeren

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 18.12.2021

Info:
Die Geschichte Artadis geht auf ein kooperatives Projekt zurück. Im Jahr 1985 schlossen sich mehrere Produzenten zusammen, die der Meinung waren, dass man auch ohne extrem langen Fassausbau in der Region Spitzenweine erzeugen kann. Unter der Leitung von Juan Carlos López de Lacalle gelang es, über die Jahrzehnte diesen Prozess immer weiter zu verfeinern und beachtliche Erfolge zu erzielen. 2016 entschied man sich aus der DOCa Rioja auszusteigen, da sich die Philosophie zu sehr von dem der Rest der Appellation differenzierte. Auch heute produziert Artadi keine Weine der Ausbaustufen Reserva und Gran Reserva. Dennoch wird auf dezenten Holzeisatz nicht verzichtet, ohne dabei jedoch das Terroir zu überdecken.
In der Serie Single Plot Wines präsentiert Artadi seit wenigen Jahren eine Reihe von Lagenweinen, die früher Teil des Cuvées Pagos Viejos waren.

Der Weinberg La Poza de Ballesteros liegt auf 600 Höhenmetern in Elvilar de Alava und umfasst 5,6 Hektar. Die Lage wurde 1960 mit Tempranillo bestockt und ist komplett nach Westen exponiert. Der Boden ist tiefgründiger, toniger Kalkstein.

Farbe:
Leuchtend dunkles Purpur, bläulich-violette Reflexe

Nase:
Die erste Nase präsentiert direkt eine hohe Intensität. Blaue und violette Blüten sorgen für viel Charme, Eleganz und Wohlbefinden. Förmlich runden diese Nuancen seine Ecken und Kanten ab. Im Anschluss ergießt sich ein Füllhorn an fruchtigen Aromen. Brombeere, Heidelbeere und Cassis stehen neben Feige und Süßkirschen. Die Früchte stehen in perfekter Balance zueinander und keine möchte der anderen ihren Platz streitig machen. Geschmolzene Zartbitterschokolade, sowie etwas gerösteter Kaffee und Lakritz sorgen für dunkle Momente von Röstaromen und Spannung. Ähnlich etherisch zeigen sich auf Eukalyptus sowie Pfefferminze. Ein zarter Kokosnuss-Ton schließt ihn ab.

Gaumen:
Artadi verfolgt mit den Einzellagen-Weinen ein klares Konzept und zeigt reichlich Handschrift bei diesen sehr zu empfehlenden Weinen. Sie treten kühl, seidig und elegant auf. Den Alkohol und seine Fruchtkonzentration weiß La Poza de Ballesteros bestens eizubinden und nahezu zu kaschieren. Die Frucht ist großzügig portioniert und intensiv wahrzunehmen. Er

versteht aber die Kunst sehr gut, dabei kein Gefühl von Schwere oder Opulenz zu vermitteln. Fabelhaft. Die Würze der Nase, allen voran Schokolade und Lakritz kommen wieder wunderbar hervor. Im Nachhall zeigt er ein Wechselbad der floralen wie fruchtigen Aromen.