Artuke

Artuke red wine

2025, 750 ml

Spanien, Rioja

9930005121

Tempranillo, Viura

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Fleischbällchen (Albondigas)

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 06.04.2026

Informationen zum Wein
Der Rotwein Artuke vom gleichnamigen Weingut wird mittels Kohlensäuremaischung hergestellt — eine Methode, die in den Dörfern der baskischen Rioja seit Generationen verbreitet ist und dort eine viel längere Tradition als etwa der Ausbau in Barriques hat. Diese traditionellen, sogenannten Cosechero-Weine werden jung abgefüllt und getrunken; im Vordergrund stehen Frische, Fruchtigkeit und unkomplizierter Trinkspass. Der Artuke 2025 ist ein glänzender Vertreter dieser Stilrichtung. Er besteht zu 95% aus Tempranillo und zu 5% aus weißer Viura und hat einen Alkoholgehalt von 13,5%. Die Ganztrauben werden in Edelstahltanks vergoren und anschließend für kurze Zeit in Betontanks ausgebaut.
Dieser Wein ist bereits in seiner Jugend voll da und sollte auch jung getrunken werden.

Farbe:
Er zeigt ein Kirschrot von mittlerer Intensität mit violettem Rand.

Nase:
In der Nase treten florale Noten wie Veilchen und rotfruchtige Aromen wie Kirsche sowie auch etwas Banane auf. Insgesamt wirkt das Bukett frisch und ausdrucksstark.

Gaumen:
Am Gaumen ist der Artuke 2025 saftig und weich - er hat einen mittleren Körper und wenige Tannine, bedingt durch die Methode der Kohlensäuremaischung, die eben fruchtige und weniger strukturierte Weine ergibt. Der Trinkfluss steht hier ganz im Vordergrund.

Der Wein macht Spass, ist easy-drinking, ohne beliebig zu sein. So wirkt etwa ein dezent herber Twist im Finish sehr anregend.