

# Artuke

## *Artuke red wine*

 2022, 750 ml

 Spanien, Rioja

 9930005109

 Tempranillo, Viura

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Thomas Götz

**Gegrillte Pilze**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Blutwurst vom Iberico-Schwein**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 25.09.2023

## Informationen zum Wein

Der gleichnamige Einstiegswein des fantastischen Weinguts Artuke entsteht mittels Kohlensäuremischung. Es ist die althergebrachte Herstellungsmethode in der baskischen Rioja. Vor Ort spricht man von einem „Cosechero“-Wein. Der Stil ist hierbei bewusst fruchtig und unkompliziert gehalten und der Wein ist für den raschen Konsum gedacht. Der Artuke 2022 besteht zu 95 Prozent aus Tempranillo und 5 Prozent weißer Viura. Die Trauben stammen aus Weinbergen in der Gemeinde Baños del Ebro. Der Ausbau des Weins erfolgte im Stahl- und Betontank.

## Farbe

Transparentes Purpurrot mit violetter Rand

## Nase

Die Nase ist geprägt von einer roten Beerigkeit, ohne dass die Frucht übertrieben hervortreten würde. Im Hintergrund sorgen florale und mineralische Anklänge für eine gute Balance und Abwechslung.

## Gaumen

Der Artuke 2022 ist durch ein mittlerer Körper, weiches Tannin und eine weiche, frische Säure charakterisiert. Der Rotwein wirkt seidig und leicht am Gaumen, er ist süffig im positiven Sinne und hat bereits im jungen Stadium die Trinkreife erreicht. Typisch für Riojas mit Kohlensäuremischung tritt auch ein leichter Bananengeschmack hervor. Das Schöne an diesem Wein ist aber, dass er nicht so fruchtdropsig wie viele Cosechero-Weine der Rioja daherkommt, sondern durchaus auch eine gewisse Mineralität und Tiefe mitbringt. Insgesamt ein Wein mit einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis.