

 **Artuke**

La Condenada

 2021, 750 ml

 Spanien, Rioja

 9930005114

 Graciano, Palomino, Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Thomas Götz

rotes Fleisch

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 12.07.2023

Informationen zum Wein

2012 erwarben die Brüder Arturo und Kike de Miguel Blanco den 0,75 Hektar großen Weinberg „Camino del Ciego“ für ihr Weingut Artuke dazu. Innerhalb weniger Jahre entstand aus dem 1920 gepflanzten Mischsatz einer der besten Einzellagenweine der Rioja und Spaniens: La Condendada.

Die Parzelle mit der Hauptrebsorte Tempranillo sowie Graciano, Garnacha und Palomino Fino liegt auf 560 Metern Höhe in der Rioja Alavesa. Die Rebstöcke werden in Pfahlerziehung gehalten. Der Boden besteht aus einer vierzig Zentimeter dicken Sandschicht, darunter breitet sich harter Sandstein aus. Die beiden Winzer lesen und vergären die Trauben gemeinsam. Der 12-monatige Ausbau erfolgt in 600-Liter-Eichenfässern.

Farbe

Tiefes Purpurrot

Nase

La Condendada 2021 hat ein kreidig-mineralisches Bukett, ist zunächst verschlossen und karg. Mit Luftkontakt treten dunkle Früchte und florale Aromen hervor, aber der erdige Eindruck bleibt vorherrschend. Die Nase wirkt völlig ungeschminkt, hat Tiefe und Intensität.

Gaumen

Beginnen wir von hinten: Der Abgang des La Condendada 2021 ist schier endlos. Die markanten feinkörnigen Tannine hinterlassen ein samtiges Mundgefühl, das ewig anzuhalten scheint. Im jetzigen Stadium ist der Wein noch zu jung, aber am Gaumen spürt man die urwüchsige Kraft dieses Weinbergs, die vibrierende Säure, die packenden Tannine und die enorme Saftigkeit. La Condendada ist ein Wein, der an Tiefe, Länge und Intensität seinesgleichen sucht. Mit diesem „Grand Cru“ hat sich das Weingut Artuke in die erste Liga der Rioja katapultiert, neben Erzeugern wie Artadi, Telmo Rodriguez und Alvaro Palacios.