DRINKS.

Bodegas Artadi Valdeginés 2018 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407837
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Álava (Baskenland)
Abfüller	Bodegas y Viñedos Artadi S.A, Carretera de Logroño s/n, 01300 Laguardia, Álava, Spain
Marke	Artadi
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Ausdrucksstark und vollmundig mit reifen Tanninen, Eichenholz, Vanille, Tabak, Brombeere, Pflaume, Leder, Kakao, Mineralien, Kirsche, roten Beeren, Lakritze, Minze und Veilchen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100% Tempranillo
Etikette	minimalistisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja

Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Grill, Käse, Mediterrane Küche, Rotes Fleisch

Beschreibung

Nicht mal 10 km hinter der Weinkellerei Artadi erheben sich die imposanten Felsgipfel der Sierra de Cantabria, die im Winter auch mal von einer dünnen Schneedecke überzogen sind. Richtung Süden breitet sich hingegen das breite Ebro-Tal aus, das voll und ganz von der Landwirtschaft und vom Weinbau eingenommen wird. In der Provinz Álava bei Laguardia besitzt Artadi eine 80 ha grosse Landfläche, die nach ökologischen Prinzipien kultiviert wird. Die Reben wachsen auf nährstoffarmen Lehm-Kalkstein-Böden, die zusammen mit den anderen Standortfaktoren für den hohen Frucht- und Tanningehalt in den Beeren sorgen. Die Bodega produziert hauptsächlich Rotweine, die sich als Ortsweine oder Einzellagenweine definieren. Die Trauben für den Artadi Valdeginés stammen von der gleichnamigen 7 ha grossen Lage auf 600 m ü.M. Sie ist nach Osten hin ausgerichtet und wurde im Jahr 1989 bestockt. Die Reben produzieren pro Hektar durchschnittlich 4000 kg Trauben. Die Vinifikation, die eine eintägige Kaltmazeration und eine zehntägige Fermentation umfasst, erfolgt in hölzernen Behältern. Für die malolaktische Gärung wird der Wein in Holzfässer umgefüllt. Der Ausbau in französischer Eiche dauert 12 Monate an. Der Tempranillo aus dem Baskenland sollte binnen 20 Jahren konsumiert werden, am besten in Verbindung mit gegrilltem oder geröstetem Fleisch, Lamm, Wild, geräuchertem Schinken, mediterranen Gerichten, Wurzelgemüse oder Käse.