

# DRINKS.

## Bodegas Artadi Poza de Ballesteros 2017 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	407838
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	Kraftvoll und dicht mit gut eingebundenen Tanninen, Kirsche, Brombeere, Tabak, Eichenholz, Vanille, Kaffee, Lakritze, Minze, Leder, erdigen Tönen 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	2017
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 La Poza de Ballesteros stammen von der gleichnamigen 5,6 ha grossen Lage auf 600 m ü.M. Sie ist nach Westen hin ausgerichtet und wurde im Jahr 1960 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 zehn Jahren konsumiert werden, am besten in Verbindung mit gegrilltem oder geröstetem Fleisch, Lamm, Wild, geräuchertem Schinken, mediterranen Gerichten, Wurzelgemüse oder Käse.