

DRINKS.

Bodegas Artadi Artadi Viña el Pisón, Alava 2017 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	4086017
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
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	am Gaumen strukturiert und elegant mit geschmeidigen Tanninen, Eichenholz, Vanille, Tabak, Schokolade, Röstkaffee, Brombeere, Cassis, Pflaume, Kirsche, Himbeere, Leder, Rauch, Erde, Mineralien, Balsamico, Lakritz und duftenden Blüten. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Tempranillo
Etikette	klassisch
Bio	Ja
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 Viña el Pisón stammen von der gleichnamigen 2,4 ha grossen Lage auf 480 m ü.M. Sie wurde im Jahr 1945 bestockt, wobei die Reben pro Hektar durchschnittlich 3500 kg Trauben produzieren. 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.