



"Vom Kultwinzer und Rioja-Pionier"

2014 Viñas de Gain

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

Beschreibung:	Er hat das Ansehen von Rioja geprägt wie kaum ein anderer: Juan Carlos Lopéz de la Calle. Der Winzer steht für Kompromisslosigkeit in Sachen Qualität ? aber auch für seinen geradlinigen Weg, den er konsequent verfolgt. Seit einer Auseinandersetzung mit dem Konsortium geht Juan Carlos de la Calle seinen eigenen Weg und hat erreicht, dass seine Weine zu den absoluten Premiumweinen zählen. Der reinsortige Tempranillo aus dem Baskenland stammt von den besten Rebbergen der Bodegas und lässt die Handschrift von Juan Carlos deutlich erkennen.
Degustationsnotiz:	Sattes Violett-Schwarz mit tintiger Mitte. Pflaumenkompott und Rotweibirnen in der komplexen Nase, auch Brombeeren und Lakritze, noch jugendlich und enorme Reserven andeutend. Samtiger Gaumen mit viel Brombeeren und unverkennbarer Artadi-Mineralik, viel Stoff und feine Adstringenz in der zartpelzigen Mitte, kontinuierlicher Gaumendruck mit blauen Früchten in etlichen Facetten, auch Baumnußschokolade, Zimtpflaumen und Heidelbeerkompott, sehr komplex bis ins jugendliche Finale. Dekantieren falls jung getrunken.
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Bewertung(en):	Guía Peñín 94/100, Parker 91+/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100
Herkunftsland:	Spanien
Traubensorte(en):	100% Tempranillo
Alkoholgehalt:	14.5 %
Passt zu:	Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochschwanz.
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Produzent:	Artadi
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	1673914075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Viñas de Gain

Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 94/100, Parker 91+/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100
Traubensorte(en): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.