



2014 Viñas de Gain

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

Vom Kultwinzer und Rioja-Pionier

Descrizione del vino:

Er hat das Ansehen von Rioja geprägt wie kaum ein anderer: Juan Carlos López 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.

Nota di degustazione:

Sattes Violett-Schwarz mit tintiger Mitte. Pflaumenkompott und Rotweinbirnen 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.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Rioja
Produttore:	Artadi
Valutazioni:	Guía Peñín 94/100, Parker 91+/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	1673914

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Viñas de Gain

Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 94/100, Parker 91+/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.