



## 2017 Viñas de Gain

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi (Bio)

Vom Kultwinzer und Rioja-Pionier

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Granatrot vom Rand bis zur Mitte. Schwarze und rote Kirschen, roter Apfel und würzige Pflaumen in der exquisiten Nase. Brombeeregelee und Johannisbeeren, verführerisch und erlesen. Im Gaumen mit gehörig Fruchtdruck, aber auch der Artadi-typischen, feinkörnigen Mineralität. Die noble Textur in der wohlproportionierten Mitte offenbart verblüffenden Gaumendruck bis ins kompakte, wohlbalancierte Finale.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Rioja
<b>Produzent:</b>	Artadi
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-026 VAS
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	1673917

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Viñas de Gain**

Bodegas y Viñedos Artadi  
Grupo Artadi (Bio)

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Parker 92/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-026 VAS  
**Ausbau:** 10 Monate im 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.