



2014 Viñas de Gain

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

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 Violett-Schwarz mit tintiger Mitte. Pflaumenkompott und Rotweinsbirnen 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.

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.

Herkunftsland: Spanien

Region: Rioja

Produzent: Artadi

Bewertung(en): Guía Peñín 94/100, Parker 91+/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100

Herstellung: 12 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Traubensorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1673914

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.