



## El Carretil, Álava 2019

Bodegas y Viñedos Artadi

|                   |                                                               |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|
| Kategorie:        | Rotweine                                                      |
| Artikelnummer:    | 5166219                                                       |
| Grösse:           | 75cl                                                          |
| Land:             | SPANIEN                                                       |
| Region:           | Álava (Rioja)                                                 |
| Alkohol:          | 14.5%                                                         |
| Rebsorte:         | Tempranillo                                                   |
| Lagerfähigkeit:   | bis 2033                                                      |
| Auszeichnung:     | James Suckling: 99/100 Punkte<br>Robert Parker: 96/100 Punkte |
| Allergen Hinweis: | Enthält Sulfite                                               |

### Der Produzent

Juan Carlos López de Lacalle war einer der ersten Winemaker, der seine Toplagen getrennt, und nicht wie in der Rioja üblich nach Weinreife abgestuft, ausbaute. Alle Weine stammen aus eigenen, biodynamisch bewirtschafteten Rebbergen, die ausschliesslich mit Tempranillo bepflanzt sind. Juan Carlos und sein Sohn Carlos leben die Terroir-Philosophie kompromisslos, deshalb ist die Bodega 2015 aus dem Consejo Regulador ausgestiegen und verzichtet seitdem auf die Herkunftsbezeichnung DOCa Rioja. Alle Weine haben jetzt den Ursprung "Álava" eine Provinz in der Rioja. Es ist hochinteressant zu sehen, wie sich die einzelnen Lagen unterscheiden und im Viña El Pisón gipfeln. Die Weine sind zweifelsohne etwas vom Besten aus dieser Gegend. Bewertungen bis und mit 100 Punkten wurden bereits erkoren.

### Der Wein

Der zweite ganz grosse Einzellagen-Rioja von Artadi ist stets etwas leichtfüssiger als El Pisón. Der Tempranillo wächst auf kargem Kalk- und Sandstein und wird für 9 Monate in Barriques (ein Viertel neues Holz) ausgebaut.

### Der Charakter

Reichhaltige und intensive Nase, schwarze Kirschen im Vordergrund. Seidig weiche Tannine, milde Gerbstoffe, salzig mineralischer Abgang. Grossartig!

