

Artadi - San Lazaro 2019 (Parker 97)

Info:

Die Geschichte Artadis geht auf ein kooperatives Projekt zurück. Im Jahr 1985 schlossen sich mehrere Produzenten zusammen, die der Meinung waren, dass man auch ohne extrem langen Fassausbau in der Region Spitzenweine erzeugen kann. Unter der Leitung von Juan Carlos López de Lacalle gelang es, über die Jahrzehnte diesen Prozess immer weiter zu verfeinern und beachtliche Erfolge zu erzielen. 2016 entschied man sich aus der DOCa Rioja auszusteigen, da sich die Philosophie zu sehr von dem der Rest der Appellation differenzierte. Auch heute produziert Artadi keine Weine der Ausbaustufen Reserva und Gran Reserva. Dennoch wird auf dezente Holzeinsatz nicht verzichtet, ohne dabei jedoch das Terroir zu überdecken.

In der Serie Single Plot Wines präsentiert Artadi seit wenigen Jahren eine Reihe von Lagenweinen, die früher Teil des Cuvées Pagos Viejos waren. Die Einzellage San Lazaro befindet sich in Laguardia. 1956 wurde diese nach Nordosten ausgerichtete Parzelle mit 1,6 Hektar Tempranillo bepflanzt.

Farbe:

Tiefdunkles Kirschrot, violette Reflexe

Nase:

San Lazaro 2019 präsentiert sich im Glas zunächst zurückhaltend und schüchtern. Cassis und Holunderbeeren sowie Hibiskus-Blüten breiten sich langsam aus. Brombeere, Pflaume und rote Johannisbeeren spielen die zweite Geige. Viel mehr offenbart er Seriosität, Tiefe und eine kühle Eleganz. Veilchen, Stiefmütterchen und ein wenig Flieder bilden eine florale Wand, die es zu durchbrechen gilt. Rote Bete gibt erdige Nuancen ab. Geröstete Kaffeebohnen sorgen für die nötige Würze. Eukalyptus und Lakritz runden ihn etherisch ab.

Gaumen:

Im Antrunk erfüllt er direkt die Erwartungen der Nase. Fruchtig konzentriert mit einem angenehm präsenten Tannin bestückt kleidet er den Mundraum aus. Wie in schwarze Seide gehüllt ist er bereit für den großen Auftritt. Voller Finesse und Eleganz. Alles wirkt wohl bedacht und bestens portioniert. Die Frucht erfährt durch die kühlen Nuancen reichlich Linearität und dies sorgt für Trinkfluss. Dabei zeigt er sich erdig und dunkel. Das Tannin ist äußerst feingewoben und versprüht viel Ausdruck. Die Frucht und Würze ist noch lange im Nachhall präsent.

