Artuke

Finca de los Locos

, 750 ml

Spain,

9930005111

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Geschmorte Lammzunge mit süß-sauren Linsen und Sherry-Vinaigrette

Lackierte Ochsenbäckchen mit cremigen Steckrüben

Cassoulet von Bohnen, Speck und Walnüssen

Tasting review

by Marian Henß on 05.10.2024

Farbe:

Dunkel leuchtendes Purpur mit dichtem Kern und violetten Reflexen

Nase:

Seien Nase wirkt absolut anziehend und mysteriös. Er zeigt aktuell kaum Frucht. In Anklängen Pflaume und Süßkirsche neben Cassis. Ungewöhnlich dafür zeigt er aber Berberitze und Hagebutte in ausgeprägter Form. Er wirkt erdig und lebt von einer Brise kaltem Rauch. Kreidig, kühl und klar. Die Finca de los Locos basiert auf Tempranillo, Graciano und Viura. Viel Würze vermitteln uns Wacholder, schwarzer Pfeffer sowie langer Pfeffer. Majoran und Oregano sowie Liebstöckel breiten sich aus. Auch Salbei und Rosmarin werden immer deutlicher wahrzunehmen. Unterholz, Zigarrenkiste sowie helle Tabakblätter hinterlassen Spuren.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck wirkt er dann direkt dicht und dunkel. Druckvoll baut er sich am Gaumen auf. Nach den ersten Augenblicken lichtet sich die dunkle Seite und er öffnet sich. Herbe Aromen, ein feinkörniges Tannin und spürbarer Säuredruck sind sein Rezept des Erfolgs. Das ist aktuell noch jung, aber mit reichlich Luft oder Reife erwarte ich hier große Momente. Aromen von gerösteten Nüssen sowie schwarzer und grüner Olive breiten sich aus. Seine etherische Würze kommt sehr erhellend zur Geltung. Er bleibt dabei immer saftig und die Frucht nachwievor im Hintergrund aktiv. Er lichtet sich und präsentiert sich immer heller und klarer, wenn er über den Gaumen fließt. Im Nachhall sind dann wieder die rauchigen und kühlen Akzente spürbar.