

 **Artadi**

*IZAR-LEKU*

*Espumoso/Sparkling Brut*

*Nature*

 2018, 750 ml

 Spanien, Rioja

 Cava

 9930004064

 Hondarrabi Zuri

Alkoholgehalt: 12,5 %

## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Sardinen a la plancha (Fisch)

Tintenfisch-Albóndigas mit Safran und Mandeln  
(Meeresfrüchte)

Meeresfrüchteplatte mit Austern, Entenmuscheln und  
anderen Schnecken- und Muschelsorten (Meeresfrüchte)



# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.10.2024

## Information zum Wein

Dieser Schaumwein stammt aus dem Artadi-Weingut im baskischen Guipúzcoa. Dort liegt das Zentrum der Txakoli-Produktion direkt an der Atlantikküste. Dieser lokale Wein aus den Sorten Hondarribi Zuri und kleinen Anteilen Hondarribi Beltza ist im Baskenland berühmt, darüber hinaus aber nur selten zu finden. Der übliche Txakoli ist ein leicht moussierender, trockener und frischer Wein. Artadi vinifiziert aus den Txakoli-Rebsorten allerdings einen Jahrgangsschaumwein nach *méthode traditionnelle*, der lange auf der Hefe lag.

## Farbe:

mittleres Strohgelb mit recht eleganter Perlage

## Nase

Der Schaumwein aus dem Baskenland ist ein so eleganter wie frischer und atlantischer Vertreter seiner Spezies. Es duftet nach Noten von gelben Äpfeln und Birnen, gelben und grünen zitrischen Noten, salziger Brise und nassem Stein. Dazu wird es schnell cremig und sinnlich, denn der Schäumer erinnert an frischen Kuchenteig und viel Brioche mit reifem Steinobst und etwas Vanille. Ganz nebenbei findet man Noten von Zitronenmelisse, Minze. Jod und Austerschale.

## Gaumen

Am Gaumen übt der *Izar-Leku* von Beginn an ordentlich Druck auf den Gaumen aus. Auch hier ist alles auf Frische und Finesse ausgelegt. Der lange Ausbaueffekt liefert ein feines Mousseux. Neben den Aromen von Zitrus und Kernobst findet man zudem Reineclauden und etwas Kalk, Gerbstoff und den herb frischen Aspekt von Salzzitrone. Ja, gerade die leicht salzige, sich perfekt integrierende Note setzt das i-Tüpfelchen auf diesen gelungenen Schäumer, der auch am Gaumen mit Cremigkeit, leichtem Brioche und Röstaromen zu punkten weiß.