Artuke

Pies Negros

2024, 750 ml

Spanien, Rioja

9930005122

Graciano, Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Lammkoteletts

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 06.04.2026

Informationen zum Wein
In der Rioja hat in den letzten Jahren eine Revolution stattgefunden. Eine neue Generation interpretiert die nordspanische Super-Appellation ganz anders. Ihre Weine erzählen nicht mehr von der Reifezeit in Barriquefässern, sondern von Herkunft, Böden und Rebsorten. Einer der mit Abstand wichtigsten Vertreter dieser neuen Bewegung ist das Weingut Artuke in der Rioja Alavesa. Dessen Pies Negros 2024 ist ein Ortswein, gekeltert aus verschiedenen Weinbergen in Abalos, einem kleinen Dorf am Fuße der Sierra Cantabria. Der Blend aus 85% Tempranillo und 15% Granciano wurde spontanvergoren und zum Großteil in 500-l-Eichenfässern ausgebaut, während eine kleinere Partie in Zementtanks reifte.

Farbe:
Der Pies Negros 2024 zeigt sich Kirschrot im Glas, seine mittlere Farbintensität weist auf eine behutsame Extraktion hin.

Nase:
Die Nase wirkt ungemein klar, sie hat überhaupt nichts Überreifes an sich, sondern ist frisch und von einer erdigen Mineralität geprägt.

Gaumen:
Im Mund entwickelt dieser Wein eine tolle Spannung und Griffigkeit — bei mittlerem Körper, feinkörnigen Tanninen und seidiger Textur. Er ist vibrierend, vital und kraftvoll am Gaumen, aber überhaupt nicht schwer. Aromatisch treten rote Früchte und etwas Würze auf, sie bleiben aber zurückhaltend, denn die Mineralität spielt hier die erste Geige. Insgesamt ist dies ein Rotwein von ungeschminkter Schönheit, der Charakter und Tiefe hat und vor allem Lust aufs nächste Glas macht.