

Monastrell Gusto Old Vines DOP trocken

Artiga Fustel



ANBAUGEBIET Spanien/Jumilla

PRODUZENT Artiga Fustel

Das Team von Artiga wurde 2002 in Vilafranca del Penedès von einer Gruppe europäischen und asiatischen Weinliebhabern gegründet.

Angeführt wird das Projekt von Marti Quer. Marti arbeitete als leitender Sommelier im Restaurant "Aureole". Das Lokal befindet sich im spektakulären Tower der Bank of America.

Artiga wurde mit dem Ziel gegründet, hochwertige, preisgekrönte spanische Weine für Weinliebhaber auf der ganzen Welt zu kreieren.

Pamela Geddes spielt eine Schlüsselrolle in der Firma. Sie ist primär für die Weinherstellung zuständig und nutzt ihr umfangreiches Wissen, das Sie auf der ganzen Welt gesammelt hat.

REBSORTE 100% Monastrell

QUALITÄT DOP

BODENART Kalksteinhaltigem Boden

VINIFIZIERUNG Ausbau 18 Mo. franz. Barrique (50% neu)

FARBE Tiefes Rot

DUFT Intensiv und komplex sticht der Gusto in die Nase. Die Reifearomen sind deutlich. Die Primäraromen von schwarzen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren werden umspielt von getrockneten Preiselbeeren und Pflaumen, Rauch, Kaffee, Leder, Waldboden, Zedernholz, fleischig, Wildbret und Schokolade. Hinzu kommen Marmeladigkeit, schwarzer Pfeffer, medizinische Aromen, Kirschwasser.

GESCHMACK Besonders das Tannin ist sehr geschmeidig und elegant, wenn auch kräftig. Der volle Körper und hohe Alkohol sind deutlich. Besonders am Gaumen hinterlässt Gusto die volle Breitseite an Zartbitterschokolade, Backpflaume, Kaffee, Rauch, Leder schwarze Kirschen, getrocknete Preiselbeeren und Waldboden.

ZUSATZINFO

Intensiv nach reifen schwarzen Früchten, Zartbitterschokolade und Waldboden, voller Körper, weiches, hohes Tannin.

Erste Reifenoten. "Ist er zu stark, bist Du zu schwach". Der Wein kann jetzt getrunken werden, hat aber noch Reifepotenzial.

Die Trauben wachsen auf 900 m. In Jumilla eines der höchstgelegenen Weinberge. Die Weinstöcke sind über 100 Jahre alt.

WEINANALYSE Alkohol 14,5 % vol. R-Zucker 2,0 g/l Säure 5,5 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite **SERVIERTEMPERATUR** 16-18 °C

DEKANTIEREN Nein

LAGERFÄHIGKEIT 5 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftige Schmorgerichte, Lamm, Wild, Rind, sehr aromatische Käsesorten.

ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG Mundus Vini - Gold für JG 18 | International Wine & Spirits Awards 94 Punkte für JG 18