

# MIDDENDORFwein-expertise



## Izadi Crianza 2015

Bodegas Izadi (Artevino): Unter dem Namen Artévino fasst die spanische Unternehmerfamilie Antón ihre drei Weingüter Bodegas Izadi (DOCa. Rioja), Finca Villacreces (DO Ribera del Duero) und Bodegas Vetus (DO Toro) zusammen.

Das US-Magazin „Wine & Spirits“ zählt die Bodegas Izadi in ihrer Liste zu den Top 100 Kellereien der Welt! Die Liste soll besonders innovative Bodegas hervorheben, die an der Spitze des internationalen Weinbaus stehen und kontinuierlich besonders qualitative Weine produzieren. Es wird außerdem auf ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis geachtet.

Region: DOCa. Rioja (alavesa)

Flaschengröße: 0,75 Liter / Naturkork

Rebsorte: 100% Tempranillo. Die Rebstöcke sind zwischen 30- 45 Jahre alt und liegen auf 450-550m Höhe zwischen den Dörfern: Villabuena, Samaniego und Ábalos.

Boden: Ton, Kalk

Ausbau: 14 Monate 73% amerik. und 27% franz. Barrique (20% neu und 80% 2-4. Jahr).

Analysewerte: 14% Vol., 5,64 g/l Säure, 2,3 g/l Restzucker

Wissenswertes: Der Wein stammt aus der Subregion Alavesa, die für besonders feine und elegante Rioja bekannt ist.

Beschreibung: Der Izadi Crianza ist mittlerweile der Klassiker in Middendorf's Sortiment. Unschlagbar ist sein Preis- und Genussverhältnis, die konstante Qualität über die Jahrgänge hinweg und seine Fähigkeit Connaisseurs wie Weineinsteiger gleichermaßen anzusprechen. Schon die dunkle, granatrote Farbe ist im Glas schön anzusehen. Der 2015er war ein besonders guter und reifer Jahrgang was der erste Eindruck in der Nase unterstreicht. Es zeigen sich Aromen von reifen Himbeeren, Preiselbeeren, schwarzer Holunder hinzu kommen Noten von Vanille, Kokos und süße Gewürze wie Nelke und Sandelholz. Am Gaumen beeindruckt das mundfüllend samtige Tanningerüst sowie die saftige Frucht die durch eine moderate Säure getragen wird. Ein vollmundiger Rotwein der als universeller Essensbegleiter eingesetzt werden kann.

Speiseempfehlung Beispiele: Ideal um Fleischhauptgänge bei größeren Festen und Banketten zu begleiten aber auch einfach nur ohne Essen zu genießen.