



Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Seit dem Jahrgang 2020 ganz gross

Beschreibung:

Die Familie Cañas deckt mit ihren Weinen sämtliche Kategorien und Preislagen ab, doch ihr Herzblut steckt sie, wie der Name schon sagt, in die Produktion der Reserva de la Familia. Die Trauben für dieses Meisterwerk stammen von über 45-jährigen Rebstöcken und werden sorgfältig selektiert. Was für eine hohe Rioja-Qualität.

Aromenprofil:

Dichtes Purpurrot mit undurchlässiger Mitte. Intensive Aromatik von schwarzen Kirschen, Blaubeeren, gerösteter Kakaobohne und Kokosnusssraspel in der entzückenden Nase. Zarte Gewürznoten erinnern an warmen Lebkuchen, Pfeifentabak und dunkles Edelholz. Am Gaumen kompakt und vielschichtig, mit sanfter Wärme und Textur. Das harmonische Zusammenspiel zwischen süsser Frucht und grossartiger Frische ist bemerkenswert. Subtile Röstaromen von bittersüßer Baumnussschokolade, Vanilleschote und caramelisierten Mandeln begleiten die intensiven Fruchtnoten bis ins sanft ausklingende Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Luis Cañas

Ausbau: 20 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): 85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1081720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19/20, James Suckling 91/100
Rebsorte(n):	85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.