

# Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Der Crianza von Luis Cañas für jeden Anlass

## Beschreibung:

Das grandiose Potenzial des Terroirs im Anbaugebiet Rioja Alavesa hat die Familie Cañas bereits im Jahr 1928 erkannt – heute stammen ganz zweifellos die besten, filigransten und langlebigsten Tempranillos aus der Super-Appellation Alavesa am Fusse der Sierra Cantabria. Die Riojas von Luis Cañas sind legendäre Klassiker, die weltweit grösstes Ansehen geniessen.

## Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit undurchlässiger Mitte. Fruchtige Aromen von schwarzen Kirschen und Pflaumenwähe, auch geröstete Kakaobohne und süsser Pfeifentabak in der bezaubernden Nase. Lebhafte, betörende Gewürznoten suggerieren Nussgebäck und Früchtebrot. Im Gaumen kompakt, aber mit sanfter Wärme und fliessender Textur. Grossartige Harmonie von süsser Frucht und knackiger Frische. Subtile Röstaromen von Kokosraspeln und caramelisierten Mandeln begleiten die Frucht bis ins sanft ausklingende Finale. Bis heute der vielleicht beste Crianza aus dem Hause Luis Cañas.

#### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

## Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Spanien

**Produzent:** Bodegas Luis Cañas **Ausbau:** 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5%
Trinkreife: Jetzt bis 2031

**Rebsorte(n):** 95% Tempranillo, 5% Garnacha

**Artikelnummer:** 1058520

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

# Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa Bodegas Luis Cañas

**Herkunft:** Spanien

**Ratings:** Guía Peñín 91/100, Score 18/20 **Rebsorte(n):** 95% Tempranillo, 5% Garnacha

**Trinkreife:** Jetzt bis 2031 **Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.