



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 die besten und langlebigsten Tempranillos aus der Super-Appellation Alavesa am Fuss der Sierra Cantabria. Mit seiner Interpretation des Terroirs hat Luis Cañas die Rioja neu interpretiert. Die Weine sind stilistisch am Puls der Zeit und geniessen weltweit grösstes Ansehen.

Degustationsnotiz:

(st) Dichtes Purpurrot mit undurchlässiger Mitte. Fruchtige Aromen von schwarzen Kirschen und Pflaumenwähe, auch geröstete Kakaobohne und süsser Pfeifentabak in der bezaubernden Nase. Lebhaft, betörende Gewürznoten suggerieren Nussgebäck und Fruchtbrot. 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.

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

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

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

Artikelnummer: 1058521

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 2032
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.