



## Gran Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Ein grossartiger Jahrgang für diesen raffinierten Gran Reserva

### **Beschreibung:**

Im Herzen der Rioja Alavesa, im Schutz der Sierra Cantabria, befinden sich die Weinberge, meist kleine Parzellen und im fortgeschrittenen Alter. Die Kombination aus grosser Höhe und südlichem Charakter des Gebietes, verleiht der Traube eine unverwechselbare Persönlichkeit. Ein Terroir, aus dem grosse, reife Weine hervorgehen.

### **Degustationsnotiz:**

Intensives Granatrot mit brillanten Reflexen. Dunkelbeeriges Fruchtbouquet, ausladend und Facettenreich, mit dezenter Würze unterlegt. Dunkle Waldbeeren, Pflaumenwähe und getrocknete Rosenblüten sind mit feiner Mineralität unterlegt. Am Gaumen saftig und opulent, dabei vielschichtig und mit unverkennbarem Rioja-Schmelz. Viel Trinkgenuss bis ins lang anhaltende 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.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Spanien

**Produzent:** Bodegas Luis Cañas

**Ausbau:** 24 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Rebsorte(n):** 85% Tempranillo, 15% Graciano

**Artikelnummer:** 1058716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Gran Reserva

Rioja DOCa  
Bodegas Luis Cañas

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Spanien                                                                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>       | Guía Peñín 93/100, Score 19/20                                                                                                                        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 85% Tempranillo, 15% Graciano                                                                                                                         |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 24 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                                                                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |