



## Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Der Stolz der Familie Cañas

### **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 für so wenig Geld!

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpurrot mit undurchlässiger Mitte. Fruchtige Aromen von schwarzen Kirschen und Pflaumen, auch geröstete Kakaobohne und Kokosnussraspel in der bezaubernden Nase. Exotische, lebhaft anmutende Gewürznoten erinnern an warmen Lebkuchen. Im Gaumen kompakt und direkt, aber auch mit sanfter Wärme und samtig weicher Textur. Der Einklang zwischen süsser Frucht und bestechender Frische ist bestechend. Die diskreten Röstaromen von bittersüßer Baumnußschokolade, Vanille und karamellisierten Mandeln begleiten den feinen Fruchtextrakt 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.

### **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:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

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

**Artikelnummer:** 1081716

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa  
Bodegas Luis Cañas

**Herkunft:** Spanien  
**Ratings:** Score 18.5/20, James Suckling 92/100, Tim Atkin 91/100  
**Rebsorte(n):** 85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.