



Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Hommage an das Rioja-Terroir

Beschreibung:

Die Bodegas Luis Cañas trumpfen mit einer echten Rarität auf. Nur zwei Barriquen werden vom Ribagaitas produziert. Dank guter Beziehungen zum Winzer ist es uns gelungen, fast alle Flaschen des Jahrgangs zu ergattern und Ihnen anzubieten. Dieses Juwel ist eine Cuvée aus einheimischen Sorten. Die Parzellen wurden gemischt bepflanzt, werden aber separat gelesen.

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpur mit violetten Reflexen. Fesselndes Nasenbild von Johannisbeeren, schwarzen Waldbeeren, Blaubeeren und dunklen Steinfrüchten. Auch Blutorangenschale, geröstete Mandeln, Aprikose und ein Hauch von weissen Blütenblättern. Am Gaumen lebhaft und fesselnd, dann aber auch füllig, samtig und mit geballter Kraft. Die satte Frucht wird von einer weichen Textur getragen, welche nahtlos in feinkörniges Tannin eingewoben ist. Unverkennbar der Einfluss der Viura und Malvasia, welche für Frische, Komplexität und reichlich Charme sorgen.

Die Spannung und Lebendigkeit sorgen für angenehmen Trinkfluss, ein langes, komplexes Finale und enormes Lagerpotential.

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: 13 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 96% Tempranillo, 4% Viura

Artikelnummer: 1138618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19.5/20, James Suckling 93/100, Tim Atkin 94/100
Rebsorte(n):	96% Tempranillo, 4% Viura
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	13 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.