



Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Zeitgenössische Ikone mit Raffinesse und Tiefgang

Beschreibung:

Die Bodegas Luis Cañas trumpfen mit einer echten Rarität auf. Nur zwei Barriques 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 Purpurrot 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 fesselnd, dynamisch aber auch füllig, samtig und mit unerhörter 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 Spannung, Komplexität und unerhörten Charme sorgen. Die jugendliche Frische sorgt für angenehm lebendigen 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: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): Tempranillo, Viura, Malvasia, Calagraño, Graciano

Artikelnummer: 1138620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19.5/20, Tim Atkin 94/100
Rebsorte(n):	Tempranillo, Viura, Malvasia, Calagraño, Graciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 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.