



2016 Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Crianza-Glanzstück mit 92 Suckling-Punkten

Beschreibung:

Das grandiose Potenzial des Terroirs im Anbaugebiet Rioja Alavesa hat die Familie Cañas bereits im Jahr 1928 erkannt – heute stammen ganz zweifellos die besten, filigransten und langlebigsten Tempranillos aus der Super-Appellation Alavesa am Fusse der Sierra Cantabria. Die Riojas von Luis Cañas sind legendäre Klassiker, die weltweit grösstes Ansehen geniessen und in jeder Preisklasse streng limitiert sind.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat mit undurchlässiger Mitte. Schokolade und Kokosnuss in der betörenden Nase, schwarze Kirschen, süsse Pflaumen und feine Lebkuchennoten dahinter. Cremig-weicher Gaumenfluss mit verführerischer Tempranillo-Wärme und grossartiger Harmonie zwischen Süsse und Frische, saftige Mitte mit viel Primärf Frucht an Waldbeeren und Kirschen erinnernd, allgegenwärtiges Schoko-Toasting und karamellisierte Mandeln, samtige Textur und feine Kirschensüsse 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
Region:	Rioja
Produzent:	Luis Cañas
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Guía Peñín 91/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	95% Tempranillo, 5% Garnacha
Artikelnummer:	1058516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Guía Peñín 91/100
Rebsorte(n): 95% Tempranillo, 5% Garnacha
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.