



2016 Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa, Bodega Luis Cañas

Traditionsreicher Rioja-Klassiker

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 Primärfucht an Waldbeeren und Kirschen erinnernd, allgegenwärtiges Schoko-Toasting und karamellierte Mandeln, samtige Textur und feine Kirschensüsse bis ins sanft ausklingende Finale.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Rioja
Produzent:	Luis Cañas
Bewertung(en):	Guía Peñín 91/100, James Suckling 92/100, Score 18/20
Ausbau:	12 Monate in 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
Bodega Luis Cañas

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 91/100, James Suckling 92/100,
Score 18/20
Rebsorte(n): 95% Tempranillo, 5% Garnacha
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.