2014 Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Brillanter Reserva vom Rioja-Pionier Luis Cañas

Beschreibung:
Das grandiose Potenzial des Terroirs im Anbaugebiet Rioja Alavesa hat die Familie Cañas bereits im Jahr 1928 erkannt – heute stammen die besten, filigransten und langlebigsten Tempranillos aus der Appellation am Fuss der Sierra Cantabria. Kleinste Parzellen mit Reben, die teilweise seit über 100 Jahren wachsen, liefern die Trauben für den streng limitierten Reserva.
Degustationsnotiz:
Blasses Purpur mit kirschroten Reflexen.An der Nase rote und schwarze Früchte wie Waldbeeren und Dörrzwetschen. In einem Anflug von Würzigkeit zeigen sich Gewürznelken, edles Zedernholz und geräucherter beef jerky. Am Gaumen manifestiert sich der ausgedehnte Ausbau im Barrique in einer sanften Textur und einem Hauch von Mokkabohne. Die saftige Säure und das zurückhaltende Tannin garantieren tollen Trinkfluss. Ein Gedicht mit einer Vielzahl von herzhaften Gerichten der internationalen Küche.
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
Region:	Rioja
Produzent:	Luis Cañas
Bewertung(en):	Guía Peñín 91/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	95% Tempranillo, 5% Graciano
Artikelnummer:	1058614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Guía Peñín 91/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	95% Tempranillo, 5% Graciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch