



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 Dörrzweitschen. 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.

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.