



2017 Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Der Rioja für jeden Tag

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.

Degustationsnotiz:

(st) Dichtes Purpurrot mit undurchlässiger Mitte. Fruchtige Aromen von schwarzen Kirschen und Pflaumenwähe, auch geröstete Kakaobohne und süsser Pfeifentabak in der bezaubernden Nase. Lebhaft, betörende Gewürznoten suggerieren Nussgebäck und Fruchtbrot. Im Gaumen kompakt, aber mit sanfter Wärme und fliessender Textur. Grossartige Harmonie von süsser Frucht und knackiger Frische. Subtile Röstaromen von Kokosraspeln und caramelisierten Mandeln begleiten die Frucht 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):

Guía Peñín 91/100, James Suckling 91/100, Score 18/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Rebsorte(n):

95% Tempranillo, 5% Garnacha

Artikelnummer:

1058517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 91/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 95% Tempranillo, 5% Garnacha
Trinkreife: Jetzt bis 2031
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.