2019 Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Eine zeitgenössische Ikone aus dem Hause Luis Cañas mit besonders viel Raffinesse u
Tiefgang

Beschreibung:
Die Bodegas Luis Cañas trumpfen mit einer echten Rarität auf. Nur zwei Barriquen werden vom Ribagaitas produziert. Dank guter Beziehungen zum Winzer ist es uns gelungen, fast alle Flaschen des Jahrgangs zu ergattern und Ihnen anzubieten. Dieses Juwel ist eine Cuvée aus einheimischen Sorten. Die Parzellen wurden gemischt bepflanzt, werden aber separat gelesen.
Degustationsnotiz:
Brillantes Purpur mit violetten Reflexen. Fesselndes Nasenbild von Johannisbeeren, schwarzen Waldbeeren, Blaubeeren und eingelegten Kirschen. Auch Blutorangengeschale, Mandelpaste, Aprikose und ein Anflug von weissem Pfeffer. Am Gaumen lebhaft und fesselnd, dann aber auch füllig, samtig und mit geballter Kraft. Die satte Frucht wird von einer weichen Textur getragen, welche nahtlos in feinkörniges Tannin eingewoben ist. Unverkennbar der Einfluss der Viura und Malvasia, welche für Frische, Komplexität und reichlich Spannung im Aromenbild sorgen.Der jugendliche Charme sorgt für angenehmen Trinkfluss bis ins vielschichtige Finale. Enormes Lagerpotential.
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):	Score 19.5/20, Parker 93/100
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	Tempranillo, Viura, Malvasia, Graciano, Calagraño
Artikelnummer:	1138619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19.5/20, Parker 93/100
Rebsorte(n):	Tempranillo, Viura, Malvasia, Graciano, Calagraño
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 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