2016 Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Stilvoller Reserva vom Rioja-Pionier Luis Cañas

Beschreibung:
Die terrassenförmig angelegten Weinberge in Hanglage sind durch die Sierrra Cantabria im Norden vor extremen Wetterbedingungen geschützt. In dieser Region mit ihren unfruchtbaren kalkhaltigen Lehmböden werden kleine Parzellen bewirtschaftet, um Trauben von hervorragender Qualität zu erzeugen. Fast 900 Parzellen werden benötigt, um die rund 400 Hektar Weinberge, die sich im Besitz des Anwesens oder der Kellerei befinden, zu vervollständigen, von denen einige mehr als 100 Jahre alt sind.
Degustationsnotiz:
Blasses Purpurrot mit kirschroten Reflexen. An der Nase rote und schwarze Früchte wie Waldbeeren und Dörrzwetschen. Ein Anflug von feiner Würze zeigt sich mit Gewürznelken, edlem Zedernholz und dezent rauchigem Umami. Am Gaumen manifestiert sich der ausgedehnte Ausbau in der Barrique in einer samtig-weichen Textur. 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):	Decanter 92/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	95% Tempranillo, 5% Graciano
Artikelnummer:	1058616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Decanter 92/100
Rebsorte(n):	95% Tempranillo, 5% Graciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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