



2018 Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Der Stolz der Familie Cañas

Beschreibung:

Die Familie Cañas deckt mit ihren Weinen sämtliche Kategorien ab, doch ihr Herzblut steckt sie, wie der Name schon sagt, in die Produktion der Reserva de la Familia. Die Kleinstmengen an Trauben für dieses Meisterwerk stammen von über 45-jährigen Rebstöcken in den kargsten Lagen der Rioja Alavesa. Modern, aber dennoch authentisch – was für eine Rioja-Qualität!

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit undurchlässiger Mitte. Intensive Aromatik von schwarzen Kirschen, Blaubeeren, gerösteter Kakaobohne und Kokosnusssraspel in der entzückenden Nase. Zarte Gewürznoten erinnern an warmen Lebkuchen, Pfeifentabak und dunkles Edelholz. Am Gaumen kompakt und vielschichtig, mit sanfter Wärme und Textur. Das harmonische Zusammenspiel zwischen süsser Frucht und grossartiger Frische ist bemerkenswert. Subtile Röstaromen von bittersüßer Baumnussschokolade, Vanilleschote und caramelisierten Mandeln begleiten die intensiven Fruchtnoten bis ins sanft ausklingende Finale.

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 93/100, Score 18.5/20, Decanter 90/100
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1081718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 93/100, Score 18.5/20, Decanter 90/100
Rebsorte(n): 85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 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.