



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 Fuß der Sierra Cantabria. Die Riojas von Luis Cañas sind legendäre Klassiker, die weltweit größtes Ansehen genießen.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit undurchlässiger Mitte. Fruchtige Aromen von schwarzen Kirschen und Pflaumenkuchen, 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 karamelierten 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:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:

Spanien

Produzent:

Bodegas Luis Cañas

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0%

Rebsorte(n):

90% Tempranillo, 2.5% Garnacha, 2.5% Mazuelo, 2.5% Graciano, 2.5% Viura

Artikelnummer:

1058522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Jeb Dunnuck 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	90% Tempranillo, 2.5% Garnacha, 2.5% Mazuelo, 2.5% Graciano, 2.5% Viura
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.