



Blanco Viñas Viejas

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Barriqueweisswein von Luis Cañas

Beschreibung:

Die Tempranillos von Luis Cañas genießen weltweit höchstes Ansehen. Mit dem Viñas Viejas Blanco legt der Pionier aus der Rioja nun den ersten Jahrgang eines Barriqueweißweins vor. Auch mit dieser fruchtigen, modernen Interpretation eines weißen Riojas dürfte er den Markt erobern, denn die Trauben stammen von alten Reben und werden äußerst sorgfältig selektiert.

Aromenprofil:

(st) Brillantes Zitronengelb. Granny Smith Apfel, Limone, Quittengelee und Honigmelone. Auch florale und feinerbe Noten in der frischen, ansprechenden Nase. Zartcremiger Gaumenfluss mit viel gelber Frucht, filigran und füllig zugleich, mit makelloser Balance zwischen Zitrusfrische und feingliedriger Mineralität. Ein bezaubernder Rioja in Weiß, der es vermag die Fruchtigkeit und den Barriqueausbau perfekt in der Wiege zu halten.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Luis Cañas

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 85% Viura, 10% Malvasia Riojana, 5% Tempranillo

Artikelnummer: 1081223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Blanco Viñas Viejas

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft: Spanien
Ratings: Decanter 95/100, Guía Peñín 92/100, James Suckling 91/100, Tim Atkin 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 85% Viura, 10% Malvasia Riojana, 5% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.