



## 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Produzent:</b>	Bodegas Luis Cañas
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Tempranillo, 5% Garnacha
<b>Artikelnummer:</b>	1058517

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa  
Bodegas Luis Cañas

**Herkunft:** Spanien  
**Ratings:** Guía Peñín 91/100, James Suckling 91/100,  
Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 95% Tempranillo, 5% Garnacha  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 15 bis 17°C.