



Blanco Viñas Viejas

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Weißer Barrique-Rioja von Luis Cañas

Beschreibung:

Wie ein klassischer weißer Rioja ist der Luis Cañas Blanco in französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. Trotzdem zeigt er eine schöne Frucht und knackige Säure, was auf einen modernen Stil hindeutet. Die Trauben, mehrheitlich Viura, stammen von fast 60-jährigen Rebstöcken in der Region Rioja Alavesa und werden vom Luis-Cañas- Team sorgfältig gepflegt und selektiert.

Degustationsnotiz:

(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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas Luis Cañas
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	90% Malvasia Riojana, 10% Viura
Artikelnummer:	1081222

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, Tim Atkin 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 90% Malvasia Riojana, 10% Viura
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.