



## 2016 Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

92 Punkte für den Rioja zum kleinen Preis

### 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 Fusse der Sierra Cantabria. Die Riojas von Luis Cañas sind legendäre Klassiker, die weltweit größtes Ansehen genießen und in jeder Preisklasse streng limitiert sind.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat mit undurchlässiger Mitte. Schokolade und Kokosnuss in der betörenden Nase, schwarze Kirschen, süsse Pflaumen und feine Lebkuchennoten dahinter. Cremig-weicher Gaumenfluss mit verführerischer Tempranillo-Wärme und grossartiger Harmonie zwischen Süsse und Frische, saftige Mitte mit viel Primärf Frucht an Waldbeeren und Kirschen erinnernd, allgegenwärtiges Schoko-Toasting und karamellisierte Mandeln, samtige Textur und feine Kirschensüsse 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:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Rioja
<b>Produzent:</b>	Luis Cañas
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Guía Peñín 91/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Tempranillo, 5% Garnacha
<b>Artikelnummer:</b>	1058516

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Luis Cañas Crianza**

Rioja DOCa Alavesa  
Bodegas Luis Cañas

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** James Suckling 92/100, Guía Peñín 91/100  
**Rebsorte(n):** 95% Tempranillo, 5% Garnacha  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.