



2016 Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Ein wahrhaftiges Meisterstück aus dem Hause Cañas

Beschreibung:

Die Familie Cañas deckt mit ihren Weinsämtliche Kategorien und Preislagen ab, doch ihr Herzblut steckt sie, wie der Name schon sagt, in die Produktion der Reserva de la Familia. Die Trauben für dieses Meisterwerk stammen von über 45-jährigen Rebstöcken und werden sorgfältig selektiert. Was für eine hohe Rioja-Qualität für so wenig Geld!

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit undurchlässiger Mitte. Fruchtige Aromen von schwarzen Kirschen und Pflaumen, auch geröstete Kakaobohne und Kokosnusssraspel in der bezaubernden Nase. Exotische, lebhaft anmutende Gewürznoten erinnern an warmen Lebkuchen. Im Gaumen kompakt und direkt, aber auch mit sanfter Wärme und samtig weicher Textur. Der Einklang zwischen süßer Frucht und bestechender Frische ist bestechend. Die diskreten Röstaromen von bittersüßer Baumnußschokolade, Vanille und karamellisierten Mandeln begleiten den feinen Fruchtextrakt bis ins sanft ausklingende Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Genießen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Rioja
Produzent:	Luis Cañas
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100, James Suckling 92/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1081716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100, James Suckling 92/100
Rebsorte(n):	85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.