



2015 Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Nobler Reserva vom Rioja-Pionier Luis Cañas

Beschreibung:

Die terrassenförmig angelegten Weinberge in Hanglage sind durch die Sierra Cantabria im Norden vor extremen Wetterbedingungen geschützt. In dieser Region mit ihren unfruchtbaren kalkhaltigen Lehm Böden werden kleine Parzellen bewirtschaftet, um Trauben von hervorragender Qualität zu erzeugen. Fast 900 Parzellen werden benötigt, um die rund 400 Hektar Weinberge, die sich im Besitz des Anwesens oder der Kellerei befinden, zu vervollständigen, von denen einige mehr als 100 Jahre alt sind.

Degustationsnotiz:

Blasses Purpur mit kirschroten Reflexen. An der Nase rote und schwarze Früchte wie Waldbeeren und Dörrzwetschen. Ein Anflug von feiner Würze zeigt sich mit Gewürznelken, edlem Zedernholz und dezent rauchigem Umami. Am Gaumen manifestiert sich der ausgedehnte Ausbau im Barrique in einer samtig-weichen Textur. Die saftige Säure und das zurückhaltende Tannin garantieren tollen Trinkfluss. Ein Gedicht mit einer Vielzahl von herzhaften Gerichten der internationalen Küche.

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):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	85% Tempranillo, 15% Graciano
Artikelnummer:	1058615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	85% Tempranillo, 15% Graciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 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.