

 **Remirez de Gruza**

*Finca de Gruza Reserva*

 , 750 ml

 Spain,

 9930000483

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

**Food recommendations**

from Marian Henß

Geschmorter Ochsenschwanz mit Spinatknödeln

Tomahawk vom Duroc-Schwein mit geschmorter Paprika

Mediterrane Gemüsepflanne mit Oliven, Brombeere und Minzöl



# Tasting review

by Marian Henß on 04.10.2024

Christoph Raffelt: Am Gaumen wirkt der Wein noch einmal konzentrierter, dabei balanciert und absolut elegant. Dunkle reife Frucht auf einem Teppich präsentieren, aber sanften Tannins, eine feine Säure, die den ausladenden Wein durchzieht und die Frische hält. All das ist ein Ergebnis besonderer Weinmacherkunst. Fernando Remírez de Ganuza ist bekannt dafür, dass er an jeder möglichen Stellschraube dreht, um seine Weine von Jahr zu Jahr noch feiner und perfekter werden zu lassen. Der *Fincas de Ganuza* ist das beeindruckende Ergebnis.

## Farbe:

Dichtes, dunkles Purpur mit zartvioletten Reflexen

## Nase:

Die Nase zeigt einen direkt Rebsorte und Herkunft. Der Ausbau im neuen Holzfass sowie die typischen Merkmale von Tempranillo in dieser Ausbauart sind wunderschön dargelegt. Dunkle Frucht. Holunderbeere, Brombeere und Süßkirsche. Lakritz, Pfeffer und Wacholder. Kokosnuss, Kaffee und dunkle Schokolade. Schattenmorelle sowie Hibiskus setzen dunkle, aber sehr weiche Akzente. Eukalyptus und Rosmarin verzaubern ihn mit feinster, kühler Kräuterwürze. Dazu diese feine Linearität und eine spürbar kühle Prägung wirken dem deutlich entgegen. Die Nase ist geprägt von sehr feinem, aber deutlich spürbarem Holz. Etwas Trüffel, Muskatnuss und Unterholz runden ihn ab.

## Gaumen:

Am Gaumen vereint er dann diese Welten miteinander. Bei kühler Finesse und zupackender Adstringenz beweist er diesen schmalen Grat. Die Frucht ist voller Würze und fleischig konzentriert. Gleichzeitig fließt er saftig über die Lippen und wirkt auf Basis seiner Mineralität kühlend und elegant. Die Würze dominiert die Frucht aktuell deutlich. Sein Tannin ist präsent und bestens integriert. Leicht spröde wirkt es hintenraus und hinterlässt zartgrüne Nuancen. Ein Wein, der noch einige Jahre vor sich hat. Ein rundum gelungenes Glas Wein, welches die Papillen auf vielen Ebenen parallel anspricht. Im Nachhall kommt die Kokosnuss herrlich neben den etherischen und balsamischen Aromen zur Geltung.