Remirez de Ganuza

Reserva

2013, 1500 ml

Spanien, Rioja

9930000471

Graciano, Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,5 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Tacos mit Sweet Plum und Paksoi

(Gemüse & Vegetarisch)

Orientalische Lammhaxen mit Berberitzen und BasmatiReis

(Fleisch)

Rindergulasch mit Zitronen-Emmer und Roter Bete

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.03.2022

Info zum Wein:

93% Tempranillo, 4% Graciano, Extrakt der Schalen von Viura und Malvasia (3%), 60 Jahre alte Reben. 26 Monate Ausbau in neuen Barriques aus französischer Eiche.

Farbe:

Tiefes, gedecktes Schwarzrot, farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Der 2013er Remirez de Ganuza Reserva duftet unglaublich verführerisch, ja sexy, nach süßen Brombeeren, Blaubeeren, Vanille, Kokos, dunklem Pflaumenmus und orientalischen Gewürzen wie Zimt, Nelke und Kardamom. Neben aller Frucht und Dichte strahlt er Eleganz und Frische aus.

Gaumen:

Diese Frische bewahrt er sich auf der Zunge, das Tannin wirkt reif und geschliffen, die Säure belebend, ein wunderschönes Gesamtbild, das von feiner Fruchtsüße bestimmt wird. Im langen Nachhall wieder Kokos und Vanille, also pure Exotik und Verkörperung einer modernen und charmanten Rioja-Stilistik. Intensive Fleischgerichte lieben seine Begleitung! Unbedingt dekantieren und aus einem großen Glas genießen.