Remirez de Ganuza

Blanco Reserva

2023, 750 ml

Spanien, Rioja

9930000495

Macabeu, Malvasia

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rohe Jakobsmuschel mit Mandel, Kohlrabi und Kräuteröl

Steinbutt auf der Gräte gebraten, Beurre blanc, Fenchel und geröstete Mandel

Über Holzkohle gegrilltes Stubenküken mit Thymian, Artischocke und leicht geröstetem Jus

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.08.2026

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit klaren, grünlichen Reflexen und einer kühlen, jugendlichen Anmutung.

Nase:

Die Nase eröffnet ausgesprochen kühl, frisch und linear und ist von Beginn an von einer enorm steinigen, kalkigen Mineralität geprägt. Es ist weniger die Frucht als vielmehr diese fast puristische Präzision, die den Ton angibt und dem Wein seine Finesse und Eleganz verleiht. Feine rauchige Akzente verbinden sich mit einer dezenten Hefigkeit, Mandelblüte und dem Duft von frisch gebackenem Mandelgebäck. Dazu gesellen sich Salzteig und eine zurückhaltende, fein verwobene Kräuterwürze mit Melisse, Kerbel, Thymian und etwas Oregano. Erst dahinter öffnet sich eine sehr zurückgenommene Frucht mit frisch aufgeschnittener, reifer Nashi-Birne und Cantaloupe-Melone. Beides bleibt bewusst im Hintergrund und überlässt der steinigen, salzigen und kräuterigen Aromatik die Bühne. Gerade diese Reduktion auf Klarheit und Präzision macht die Nase so überzeugend: nichts wirkt laut oder aufgesetzt, vielmehr zieht sich die Aromatik schnurgerade und mit bemerkenswerter Reinheit durch das gesamte Duftbild.

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich diese Geradlinigkeit nahtlos fort. Ein feiner Schmelz gibt dem Wein Substanz, ohne seine Spannung auch nur einen Moment aufzuweichen. Besonders bemerkenswert ist das Zusammenspiel aus knochentrockenem Gerüst und einer dennoch vorhandenen Großzügigkeit: Der Wein besitzt Fülle, Herzhaftigkeit und eine satte Mitte, ohne jemals in die Breite zu geraten. Reife und Alkohol geben ihm Körper, wirken aber vollständig integriert und erzeugen weder Schwere noch übermäßige Konzentration. Vielmehr entsteht eine energetische, großzügige Mitte, aus der heraus sich die enorme Salzigkeit immer weiter aufbaut. Die Säure ist fein und präzise eingewoben, muss aber gar nicht die Hauptarbeit übernehmen, weil die mineralische Spannung und das salzige Gerüst bereits für enormen Zug und Frische sorgen. Kalkige Mineralität, dezente Röstaromen und die feine Kräuterwürze kehren retronasal immer wieder zurück und bleiben lange präsent. Ein Wein von beeindruckender

Reinheit, Energie und innerer Spannung, dessen Kraft gerade daraus entsteht, dass er nichts erzwingen muss. Starker Wein – und vor allem einer, der Fülle und Großzügigkeit mit Linearität und Mineralität bemerkenswert selbstverständlich verbindet.