

Remirez de Gruza

Reserva

2007, 1500 ml

Spanien, Rioja

9930000034

Graciano, Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,5 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 5,7 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Lamm mit Quitten

(Fleisch, Lamm, Milchzicklein, Kernobst)

Barbarie-Ente mit Rotkraut

(Geflügel, Ente, Kohlgemüse)

Krustenbraten vom Schwein

(Fleisch, Schweinefleisch)

Dunkle Schmorgerichte

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 27.09.2015

Farbe:

Dunkles Purpur mit leicht violetten Reflexen und schwarzem Kern.

Nase:

Der Remirez de Ganuza Reserva protzt in der Nase mit reifer schwarzer Kirsche, Brombeeren, Creme de Mure und Pflaumenmus. An die würzigen Noten des Pflaumenmuss knüpfen Aromen von Zimt, rotem Pfeffer und schwarzem Kardamom an. Diese werden ergänzt durch ätherische Komponenten wie Thymian und Lorbeer sowie etwas Tabak. Der Wein ist sehr vielschichtig und öffnet sich nach gut einer Stunde in der Karaffe zusehends.

Gaumen:

Auch am Gaumen zeigt sich der Wein außerordentlich komplex. Fruchtige Kirschnoten und Schokolade im Auftakt werden von einem elegant verlegten Tanninteppich gestützt. Die Gerbstoffe sind präsent aber poliert und dadurch sehr zugänglich. Die Reserva hat einen eleganten und lang geschwungenen Säurebogen der ihr eine belebende, pikante Frische gibt. Der Wein hat eine hohe Extraktsüße, ein sehr viskoses Mundgefühl sowie eine enorme Länge mit feinfruchtigem und würzigem Finish.