



Remirez de Ganuza

Fincas de Ganuza Reserva



, 750 ml



Spain,



9930000489



,

Alkoholgehalt:

0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Geschmorte Lammkeule mit Polenta. Rosmarin und dunkler Jus

Geschmorte Rinderbacke mit Wurzelgemüse

Gereifter Hartkäse

Tasting review

by Marian Henß on 21.12.2025

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:

Leuchtendes, seidiges Purpur mit zartem Glanz, leicht aufgehelltem Rand und schimmernden violetten Reflexen.

Nase:

Typisch Tempranillo und klare Herkunft Rioja, zugleich exemplarisch für den Stil des Weinguts zwischen Moderne und Tradition. Die Aromatik oszilliert zwischen dunkler Würze und spürbarer Leichtigkeit. Markant sind die Holzaromen: Vanille, Röstnoten, Kokosnuss, dunkle Schokolade und gerösteter Kaffee, ergänzt durch Tabakblätter, Zedernholz und Anklänge von Zigarrenkiste. Die Reife ist präzise eingefangen, das Holz wirkt verstanden und integriert, wodurch die Frucht förmlich aufblüht. In dieser Verzahnung zeigen sich intensive Würzaromen, die sich mit der Frucht vermählen: Schwarzkirsche, Brombeere und Schattenmorelle, dazu reife Erdbeere und Himbeere. Fein unterlegt von Lakritz, Pfeffer, Wacholder, Leder und einem Hauch Rosmarin entsteht ein vielschichtiges, würzig-fruchtiges Gesamtbild.

Gaumen:

Am Gaumen bringt der Wein Kühle und Frische zum Ausdruck, die Eleganz der Höhenlagen ist klar spürbar. Eine zupackende, griffige Säurestruktur sorgt für Adstringenz und Animation, kraftvoll ohne Übermaß. Die Reife und Frucht sind präsent, zugleich bleibt der Eindruck saftig, dunkel und präzise. Dunkle Frucht, Würze und Griff verbinden sich mit einem seidigen, samtigen Grundgerüst. Trotz Struktur und Tiefe wirkt der Wein nonchalant und unkompliziert, unaufdringlich und doch selbstbewusst. Im Nachhall kehren die würzigen Noten zurück: Kaffee, Zedernholz, Vanille und Kokosnuss hallen klar nach. Ein klassischer Rioja in moderner Lesart, als zugänglicher Einstieg in die Stilwelt von Remírez de Ganuza überzeugend und stimmig.