Remirez de Ganuza

Transnocho Reserva

, 1500 ml

Spain,

9930000038

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Porterhousesteak mit Sardellenbutter und Salat

(Fleisch, Rind, Salate, Sardellen, Sardinen)

Krosser Lammbraten mit Backofenkartoffeln

(Fleisch, Lamm, Milchzicklein, Kartoffel)

Geschmorte Kohlrouladen aus Rotkohl mit Schalotten-, Apfel und Bulgurfüllung (vegan)

(Gemüse & Vegetarisch, Zwiebelgemüse, Kohlgemüse, Kernobst, Vegane Gerichte)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 17.07.2015

Sebastian Bordthäuser: Im Antrunk ist der Trasnocho straff und fest. Ein eng geschnürtes Korsett aus festen und jugendlichen Tannien gibt ihm Biss und Format. Dahinter schlummert die reife, dunkle Frucht, die eine fließende Robe über den dichten Körper wirft. Das komplexe Gerbstoffgerüst wird unterstützt von der kühlen Mineralität, die ihm das Rückgrat stärkt. Die Cuvée aus 90% Tempranillo, 5% Grecanico sowie 5% aus den weißen Rebsorten Viura und Malvasia ist auf eine lange Flaschenreife ausgelegt. Aristokratischer, zeitgenössischer Rioja bester Bauart. Für den zeitnahen Genuss sind große Gläser dringend empfohlen.

Farbe:

Dunkles Granat mit schwarzem Kern.

Nase:

Die Nase des 2009 Trasnocho von Remírez de Ganuza wuchert mit ihren Pfründen: Leder, dunkles Tabakblatt, Vanille und Espresso sind den 22 Monaten Ausbau in neuer französischer Eiche geschuldet. Es folgen dunkle Früchte wie Brombeeren und Amarena Kirschen, auch ein Stück Marzipan überzogen mit dunkler Schokolade findet sich. Eine ätherische Note von Eukalyptus und Wildkräutern rundet den ersten Eindruck ab. Dieser Wein sollte in seinem jetzigen Stadium mindestens einen halben Tag karaffiert werden.

Mund:

Im Antrunk ist der Trasnocho straff und fest. Ein eng geschnürtes Korsett aus festen und jugendlichen Tannien gibt ihm Biss und Format. Dahinter schlummert die reife, dunkle Frucht, die eine fließende Robe über den dichten Körper wirft. Das komplexe Gerbstoffgerüst wird unterstützt von der kühlen Mineralität, die ihm das Rückgrat stärkt. Die Cuvée aus 90% Tempranillo, 5% Grecanico sowie 5% aus den weißen Rebsorten Viura und Malvasia ist auf eine lange Flaschenreife ausgelegt. Aristokratischer, zeitgenössischer Rioja bester Bauart. Für den zeitnahen Genuss sind große Gläser dringend empfohlen.