



**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 Ramirez 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.