

## Remirez de Ganuza

# *Fincas de Ganuza Reserva*

 2010, 1500 ml

 Spanien, Rioja

 9930000450

 Graciano, Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

### **Geschmorte Lammkeule auf Wurzelgemüse**

(Fleisch, Lamm, Milchzicklein, Wurzelgemüse)

### **Tenderloin vom Schwein mit karamellisiertem**

**Knoblauch und Orangen-Salsa**

(Fleisch, Schweinefleisch)

### **Vegetarische Moussaka mit Auberginen und**

**Zucchini (vegetarisch)**

(Gemüse & Vegetarisch, Fruchtgemüse

(Nachtschatten), Kürbisgewächse, Vegetarische

Gerichte)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.03.2017

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 Weinmacherskunst. 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.

Wein

Remírez de Ganuza »Fincas de Ganuza« Reserva 2010

Informationen zum Wein

90 % Tempranillo und 10 % Graciano von 25 bis 40 Jahre alten Reben. Kühle Vorgärung über 24 Stunden bei vier bis sechs Grad Celsius. Gärung in großen offenen Holzfermentern, Ausbau über 24 Monate im neuen Barrique, davon 70 % französische, 30 % amerikanische Eiche.

Farbe

tiefdunkles Kirschrot mit rubinroten Reflexen

Nase

Dicht und konzentriert wirkt der *Fincas de Ganuza*. Selbst der Einstiegswein dieses emblematischen Weinguts ist schon eine machtvolle Deklaration des Stils von Fernando Remírez de Ganuza. Der konzentrierte Saft hochreifer Cassis, Blaubeeren und Brombeeren verbindet sich in all seiner süßreifen Fülle mit Vanille, Zeder und hellem Tabak, fast so, als hätte man einen Late Bottled Vintage Port im Glas.

Gaumen

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 Weinmacherskunst. 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.