

Remirez de Ganuza

Transnocho Reserva

 2014, 750 ml

 Spanien, Rioja

 9930000464

 Graciano, Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Weisser Bohnen Eintopf mit Steinpilzen und

Thymian

(Gemüse & Vegetarisch)

Lotte im Soja-Lack mit Sesam Rote Bete und

dunkler Miso-Butter

(Fisch)

Louisiana Style Ribs

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.06.2021

Sebastian Bordthäuser: Im Antrunk ist der Trasnoco 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.

Der Trasnoco ist eine klassische Cuvée aus 90% Tempranillo, 5% Graciano sowie 5% Viura & Malvasia. Für diesen Wein wurde eine spezielle Technik entwickelt, um eine oxidationsfreie Extraktion der Gerbstoffe zu gewährleisten. Dafür wird ein PVC-Wassersack in die Maische gehängt, der so 70% der Saftes aus den Trauben presst, ohne unerwünschte Gerbstoffe durch zu starke mechanische Manipulation der Kerne zu extrahieren. Die Trauben von 60-jährigen Reben werden von Hand in 12 kg Kisten gelesen und lagern 24 Stunden vor der Gärung in Kühlkammern. Es folgt die erneute penible Selektion der Trauben auf dem Sortiertisch sowie Trennung der Trauben in Schultern und Spitzen. Spontane Gärung in kleinen Edelstahl tanks und 7000-Liter-Fässern mit anschließendem Ausbau für 21 Monate in 100% neuer französischer Eiche.

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern und violetten Reflexen.

Nase:

Die Nase wickelt einen direkt um den Finger und versetzt einen unmittelbar auf einen marokkanischen Basar: Seine ätherisch-balsamische Kopfnote erinnert an Sandelholz und edle Gewürze, schwarzer Kardamom, Pfeffer und Vanille mischen sich mit Süßholz, Tabak und frisch gebrühtem Mokka. Hinter diesem vielschichtigen Kaleidoskop der Aromen funkelt die rote Frucht tiefgründig wie aus 1001 Nacht. Schwarze Kirschen, Maulbeeren und gedörrte Pflaumen füllen seinen Fruchtkorb.

Mund:

Im Antrunk ist der 2014 Trasnoco Reserva von Remírez de Ganuza vielschichtig, tiefgründig und komplex. Das Mundgefühl wird derzeit bestimmt durch den großzügigen Einsatz neuen Holzes, der jedoch nicht minder großzügig von extraktreicher, dunkler Frucht unterfüttert wird. Das ist ein sicheres Indiz für die lange Flaschenreife, auf die der Trasnoco angelegt ist. Das jugendlich dichte Tannin, engmaschig und niederflorig ist verwoben mit dem Mark roter Früchte und frischer Säure, die durch den Wein pulsiert wie Blitze eines

Sommergewitters. Mit gutem Druck und kathedraler Tiefe entpacken seine Aromen wie eine Win-Zip Datei mit epischer Länge.