Remirez de Ganuza

Transnocho Reserva

2014, 750 ml

Spanien, Rioja

9930000464

Graciano, Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

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

Der Trasnocho 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 Edelstahltanks 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 Trasnocho 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 die lange Flaschenreife, auf die der Trasnocho 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.