Remirez de Ganuza

Fincas de Ganuza Reserva

2018, 750 ml

Spanien, Rioja

9930000489

Graciano, Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Lammkeule mit Polenta. Rosmarin und dunkler Jus

Geschmorte Rinderbacke mit Wurzelgemüse

Gereifter Hartkäse

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 21.12.2025

Info:

Fincas de Ganuza basiert auf den jüngeren Rebanlagen der Ausläufer der Sierra Cantabria. Von jung spricht man hier von einem Rebalter zwischen 25 bis 40 Jahren!Die Assemblage basiert auf 88% Tempranillo, 7% Graciano, 3% Garnacha und 2% Viura. Nach der Lese werden die Trauben 24h kalt gelagert bevor sie penibel weiter verarbeitet werden.

Die Fermentation findet in neutralen Edelstahl- und Zementtanks statt.

Der zarte Einsatz von Holz wird mit 30% neuen Fässern französischer Eiche beziffert. Der Ausbau erfolgt hier auch schon in der Basis für ganze 22 Monate im Fass. Die verbleibenden 70% sind im Übrigen alle Zweitbelegung.

Farbe:

Leuchtendes, seidiges Purpur mit zartem Glanz, leicht aufgehelltem Rand und schimmernden violetten Reflexen.

Nase:

Typisch Tempranillo und klare Herkunft Rioja, zugleich exemplarisch für den Stil des Weinguts zwischen Moderne und Tradition. Die Aromatik oszilliert zwischen dunkler Würze und spürbarer Leichtigkeit. Markant sind die Holzaromen: Vanille, Röstnoten, Kokosnuss, dunkle Schokolade und gerösteter Kaffee, ergänzt durch Tabakblätter, Zedernholz und Anklänge von Zigarrenkiste. Die Reife ist präzise eingefangen, das Holz wirkt verstanden und integriert, wodurch die Frucht förmlich aufblüht. In dieser Verzahnung zeigen sich intensive Würzaromen, die sich mit der Frucht vermählen: Schwarzkirsche, Brombeere und Schattenmorelle, dazu reife Erdbeere und Himbeere. Fein unterlegt von Lakritz, Pfeffer, Wacholder, Leder und einem Hauch Rosmarin entsteht ein vielschichtiges, würzig-fruchtiges Gesamtbild.

Gaumen:

Am Gaumen bringt der Wein Kühle und Frische zum Ausdruck, die Eleganz der Höhenlagen ist klar spürbar. Eine zupackende, griffige Säurestruktur sorgt für Adstringenz und Animation, kraftvoll ohne Übermaß. Die Reife und Frucht sind präsent, zugleich bleibt der Eindruck saftig, dunkel und präzise. Dunkle Frucht, Würze und Griff verbinden sich mit einem seidigen, samtigen Grundgerüst. Trotz Struktur und Tiefe wirkt der Wein nonchalant und unkompliziert, unaufdringlich und doch selbstbewusst. Im Nachhall kehren die würzigen Noten zurück: Kaffee, Zedernholz, Vanille und Kokosnuss hallen klar nach. Ein klassischer Rioja in moderner Lesart, als zugänglicher Einstieg in die Stilwelt von Remírez de Ganuza überzeugend und stimmig.