

## Remirez de Ganuza

# *Olagar, Gran Reserva Blanco*

 2014, 750 ml

 Spanien, Rioja

 9930000475

 Macabeu

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Salat von Marillen und Tomaten mit frischem Salbei  
und Olivenöl**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Seezunge in Wermut-Butter mit gratiniertem  
Thymian-Pfirsich**

(Fisch)

**Zicklein-Schulter mit Lorbeer aus dem Ofen**  
(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.06.2021

Farbe:

Helles blassgelb mit lindgrünen Reflexen.

Nase:

Der 2014 Olagar Grand Reserva blanco von Remírez de Ganuza protzt mit opulent fruchtigem Bouquet in stattlichem Ornat. Reife Aprikosen, Renekloden, Weinbergs-Pfirsiche und Grapefruit-Zesten marschieren volle Frucht voraus, etwas neues französisches Holz und ein paar getrocknete Küchenkräuter wie Salbei, Zitronen-Thymian und Wermut flankieren das fruchtig-fröhliche Konglomerat. Ein klassischer Fall für die großen Gläser.

Mund:

Mit cremiger Textur, hoher innerer Dichte und feinem Schmelz verbindet sich das elegant verbaute Holz dienlich mit dem Gesamtauftritt und balanciert die ausladende Frucht am Gaumen. Mit selbstbewusstem Auftritt und druckvoller phenolischer Kontur ist die Säure bestens integriert und trägt ihn in fruchtig herbe Finale mit anregenden herber Kräuternote im Nachhall. Eine Karaffe oder ein paar Jahre Flaschenreife stehen ihm gut zu Gesicht.