

Remirez de Ganuza

Reserva

 2016, 750 ml

 Spanien, Rioja

 9930000481

 Graciano, Tempranillo

Alkoholgehalt: 1.450,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Thomas Götz

Steak

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 15.04.2024

Informationen zum Wein

Die rote Reserva ist das Flaggschiff von Remirez de Ganuza. Der Wein besteht zu 88% aus Tempranillo, ergänzt durch Graciano und Mazuelo, zwei Rotweinsorten, die besonders viel Säure und Tannin beisteuern und damit das Reifepotenzial eines Weins erhöhen. Dieser Rotwein stammt von über 60 Jahre alte Reben aus verschiedenen Weinbergen in Rioja Alavesa entlang des Bergzugs Sierra Cantabria. Er reifte 26 Monate in französischen (80%) und amerikanischen (20%) Barriques sowie mehrere Jahre in der Flasche. Das Gewächs vereint sowohl Elemente des klassischen Riojas, das für Rebsorten-Cuvées, lange Reifezeiten und Tertiäraromen steht, als auch des sogenannten modernen Riojas, das für fruchtbetontere Rotweine mit mehr Körper steht.

Farbe

Purpurrot

Nase

Die Nase ist dicht und komplex, mit dunklen Früchten, süß und säuerlich zugleich. Dazu kommen würzige Holzaromen und ein Hauch von Tabak, Rauch und Leder. Das Bukett wirkt im Gesamtbild ausgezeichnet frisch und energiegeladen.

Gaumen

Die Reserva 2016 hat eine geschliffene Textur und präsente, superelegante Tannine, die ein samtiges Mundgefühl hinterlassen. Dieser Wein ist druckvoll und vibrierend am Gaumen, die Aromen sind vielschichtig – fruchtig, rauchig und würzig. Dies ist eine Reserva wie aus dem Bilderbuch, bei der Primär-, Sekundär- und Tertiäraromen großartig in Balance sind. Der Abgang ist lang und von hoher Intensität, der Wein bleibt gefühlt eine kleine Ewigkeit im Mund. Man kann diesen Rotwein jetzt schon genießen, aber auch noch in 10 oder 15 Jahren, dank seiner bemerkenswerten Struktur und Frische.