



Remirez de Ganuza

Viña Coqueta Reserva



2017, 750 ml



Spanien, Rioja



9930000491



Graciano, Tempranillo



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gebratene Portobello-Pilze mit Rosmarin, schwarzem Pfeffer und

Beluga-Linsen

Ofenkürbis mit Wacholder, Thymian und leicht geräuchertem

Joghurt

Hirschragout mit Wacholder, gebackener Polenta-Schnitte und

montierter Jus

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 22.12.2025

Info:

Unterhalb des Weingutes wurde 1975 die Lage Viña Coqueta gepflanzt. Der Wein wurde zuerst in 2005 abgefüllt und dann nur in besonderen Jahrgängen.

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 gut balancierte Einsatz von Holz wurde in Fässern französischer und Amerikanischer Eiche vollzogen. Der Ausbau erfolgt hier auch schon in der Basis für mindestens 24 Monate im Fass.

Farbe:

Dichtes Kirschrot mit zartvioletten Reflexen im Glas.

Nase:

Die Nase öffnet sich dunkel und tief, getragen von einer konzentrierten, aber niemals schweren dunklen Frucht: Pflaume, Süßkirsche und Schattenmorelle bilden das Rückgrat, flankiert von Brombeere, Heidelbeere und Cassis. Diese Frucht wirkt nicht üppig, sondern wird sofort von einer feinen, kalkig-steinigen Finesse eingefangen, die auf kühlen Untergrund und präzise Herkunft verweist. Sehr klar zeigt sich der Tempranillo-Charakter mit Anklängen von geröstetem Kaffee und dunkler Schokolade, dazu reichlich Lakritz. Auf der etherischen Ebene treten Eukalyptus, Rosmarin und Wacholder hinzu, begleitet von schwarzem Pfeffer, Unterholz und Zedernholz – Zigarrenkiste, kalter Rauch. Alles ist bemerkenswert ausgewogen, elegant verschränkt und bewusst schlank gehalten: eine zeitgemäße, filigrane Interpretation von Rebsorte, Region und Ausbau, ohne jede Überzeichnung

Gaumen:

Am Gaumen lebt der Wein von einer griffigen, präzisen Säurestruktur und einer feinen, mineralischen Spannung. Das Tannin zeigt sich zart, sehr elegant, mürbe und weich, perfekt eingebunden und haptisch feinmaschig. Die Frucht ist präsent, aber deutlich zurückhaltender als in der Nase; sie trägt, ohne zu dominieren. Würzige, erdige und ätherische Komponenten stehen hier klarer im Vordergrund und geben dem Wein Tiefe und Kontur. Insgesamt ein sehr stimmiges, in sich geschlossenes Gesamtkonstrukt: saftig und zugleich bissig, griffig und dennoch von großer Zartheit. Das Nachhallen greift diese Balance erneut auf – Frucht nur leise im Hintergrund, während das Steinige, Kühle, Frische und Elegante die Führung übernehmen und lange nachklingen.