Remirez de Ganuza

Reserva

2010, 1500 ml

Spanien, Rioja

9930000049

Graciano, Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,5 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Geräucherter Tofu mit dunklem Pfeffer-Miso und Shii Take (vegetarisch)

(Gemüse & Vegetarisch, Getreide, Vegetarische Gerichte)

Auf der Haut gebratene Meeräsche mit Auberginen-Püree und Gulasch-Saft

(Fleisch, Gemüse & Vegetarisch, Fruchtgemüse (Nachtschatten))

Rehschulter mit Brombeeren, Minze und Joghurt

(Wild, Reh, Beerenobst)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.06.2018

Farbe:

Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

Nase:

Deutliche Holznoten machen den Auftakt und bilden gleichzeitig den olfaktorischen Rahmen für das Spektakel. Vanillenoten mischen sich mit Schwarzkirschen, Brombeeren und Zwetschgenmus, Piment und schwarzem Pfeffer. Über allem schwebt eine zarte Rauchnote, sowie Zimtblüten und Holunderbeeren. Das alles wird würzig flankiert durch mediterrane Kräuter wie Thymian und Bohnenkraut. Ob jetzt oder in 10 Jahren: Die Karaffe ist unabdingbar.

Mund:

Gewachsen an über 60 Jahre alten Rebstöcken vereint er Kraft und Finesse auch im Antrunk. Die extraktsüße Frucht wird nach hinreichender Belüftung zum gustatorischen Leitthema, stets flankiert von präsentem Holzeinsatz, der Fließrichtung und Geschwindigkeit ebenso befeuert wie der feine Säurenerv. Noten nach Süßholz und Heidelbeermark mischen sich mit kühlen mineralischen Eindrücken, die den Wein wie in einem Kaleidoskop stets unterschiedlich wirken lassen. Trotz allem sehr aufgeräumt. Für jetzt oder in vielen Jahren.