

Remirez de Ganuza

Fincas de Ganuza Reserva

 2017, 750 ml

 Spanien, Rioja

 9930000483

 Graciano, Tempranillo

Alkoholgehalt: 15,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorter Ochsenschwanz mit Spinatknödeln

Tomahawk vom Duroc-Schwein mit geschmorter Paprika

Mediterrane Gemüsepfanne mit Oliven, Brombeere und Minzöl

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 04.10.2024

Info:

Die 2017er Reserva Fincas de Ganuza basiert zu 90% auf Tempranillo und 10% Graciano. Die Reben stehen am Fuße der Hügel der Sierra Cantabria. Das Rebalter steht zwischen 25 und 40 Jahren. Der Ausbau erfolgt für 24 Monate in 225l-Barrisques. 70% sind französischer Herkunft und der Rest entstammt amerikanischer Eiche. 35% der Fässer sind im ersten Einsatz, die verbleibenden 65% gebraucht über mehrere Jahre. Nach der ausgiebigen Reife im Fass und auf der Flasche wurde im Juli 2020 abgefüllt.

Farbe:

Dichtes, dunkles Purpur mit zartvioletten Reflexen

Nase:

Die Nase zeigt einem direkt Rebsorte und Herkunft. Der Ausbau im neuen Holzfass sowie die typischen Merkmale von Tempranillo in dieser Ausbauart sind wunderschön dargelegt. Dunkle Frucht. Holunderbeere, Brombeere und Süßkirsche. Lakritz, Pfeffer und Wacholder. Kokosnuss, Kaffee und dunkle Schokolade. Schattenmorelle sowie Hibiskus setzen dunkle, aber sehr weiche Akzente. Eukalyptus und Rosmarin verzaubern ihn mit feinsten, kühlender Kräuterwürze. Dazu diese feine Linearität und eine spürbar kühle Prägung wirken dem deutlich entgegen. Die Nase ist geprägt von sehr feinem, aber deutlich spürbarem Holz. Etwas Trüffel, Muskatnuss und Unterholz runden ihn ab.

Gaumen:

Am Gaumen vereint er dann diese Welten miteinander. Bei kühler Finesse und zupackender Adstringenz beweist er diesen schmalen Grat. Die Frucht ist voller Würze und fleischig konzentriert. Gleichzeitig fließt er saftig über die Lippen und wirkt auf Basis seiner Mineralität kühlend und elegant. Die Würze dominiert die Frucht aktuell deutlich. Sein Tannin ist präsent und bestens integriert. Leicht spröde wirkt es hintenraus und hinterlässt zartgrüne Nuancen. Ein Wein, der noch einige Jahre vor sich hat. Ein rundum gelungenes Glas Wein, welches die Papillen auf vielen Ebenen parallel anspricht. Im Nachhall kommt die Kokosnuss herrlich neben den etherischen und

balsamischen Aromen zur Geltung.