

Fincas de Ganuza

Reserva 2017

Bodegas Remírez de Ganuza

DOCa RIOJA ALAVESA

92 PENIN



Art. Nr.	1070-17
Rebsorten	88% Tempranillo, 9% Graciano, 3% Mazuelo
Rebalter	25–40 Jahre
Boden	Ton, Kalk
Alkohol	14,5% Vol.
Anbaugebiet	DOCa Rioja Alavesa
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Handlese in 12 kg Boxen, anschließend 24 Stunden Kühlung in der Kältekammer – eine Technik, die Remírez de Ganuza als Pionier einführte. Nach strenger Traubenselektion an der Selektionstabelle folgen sanfte Pressung und Spontanvergärung. Der Ausbau erfolgt 24 Monate im Barrique (85% französisch, 15% amerikanisch, 40% neu).

Lage

Sorgfältig ausgewählte Weinberge in der Rioja Alavesa auf einzigartigen Ton-Kalk-Böden. Die 25–40 Jahre alten Rebstöcke aus Tempranillo, Graciano und Mazuelo verleihen dem Wein seine filigrane mineralische Stilistik. Fernando Remírez de Ganuza wählte diese Lagen gezielt für optimale Reserva-Qualität aus.

Verkostungsnotiz

Kirsch-schwarze Farbe im Glas. Komplexes Bouquet mit Noten von Cassis, Kirsche, Zedernholz und Tabak, das sich angenehm entfaltet. Elegant am Gaumen mit sehr feinen Tanninen und filigraner mineralischer Stilistik – ein Wein von außergewöhnlicher Eleganz.

Speiseempfehlung

Idealer Begleiter zu Rinderfilet, Lammkarree und Wildbret – die feinen Tannine harmonisieren perfekt mit Fleischaromen. Hervorragend auch zu gereiftem Käse. Bei 16–18 °C servieren für das volle Aromenspektrum.

Das Weingut

1989 von Fernando Remírez de Ganuza gegründet, der bereits in den siebziger und achtziger Jahren alte Weinberge in der Rioja Alavesa kaufte. Dieses tiefe Wissen ermöglichte es ihm, die besten Lagen für sein Projekt auszuwählen. Innovation war stets Programm: Selektionstabelle, Kältekammern und neue Fässer machten die Bodega zum Pionier. Was heute Standard ist, war damals wegweisend. Seit 2010 führt José Ramón Urtasun das Projekt in eine neue Phase.

