Magnum «Cerro Las Cuevas» Rioja 2017

Produzent	Gómez Cruzado
Land/Gebiet	Spanien/Rioja
Appellation	Rioja D.O.Ca.
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Tempranillo (80%), Graciano (12%), Garnacha Tinto (5%), Mazuelo (3%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	18 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.8 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	1.5 ltr / 1er OHK
Bewertung	Guía Proensa: 95/100 Parker: 93/100 James Suckling: 92/100

Wenn wir einen Rotwein ganz besonders empfehlen dürften, dann ist es dieser Rioja – der übrigens die Spanier-Liebhaber schon länger zum Schwärmen bringt. Das Topgewächs aus dem Hause Gómez Cruzado zeigt eine geballte Kraft und berauschende Geschmacksintensität. Den Grundstein liefern die zwei über 90-jährigen Rebparzellen «Las Laderas» und «Calitrancos», die am Fuss der Sierra Cantabria in der Gemeinde Ollauri liegen.

Der «Cerro Las Cuevas» ist geprägt von einer dichten Kirschfrucht, feiner Mineralität und etwas Lakritze. Im Gaumen ist er vollgepackt mit Frucht und Würze, wie man es von Rioja der neuen Schule gewohnt ist. Und übrigens: Wer ihn karaffiert, kann ihn jetzt schon geniessen.