



## LAN Gran Reserva 2010

Rioja DOPa

Spanien > Rioja

Reifungspotential :      % Alkoholgehalt :  
5 - 15 Jahre                      14.00°



### Rebsorte(n) :

Tempranillo (90%), Mazuelo (10%)

### Degustationsnotizen

**Auge** : Dichtes Dunkelgranatrot, mit rubinroten Reflexen.

**Nase** : Aromen kleiner roter, sehr reifer Beeren, gekonnt vermählt mit Gewürznoten, die vom Barrique-Ausbau stammen (Vanille, Zimt, Fenchel, Lakritze), gefolgt von tertiären Düften die von der Flaschenreife herreichen wie z.B. Leder und Zigarrenkiste.

**Gaumen** : Vollmundig und geschmeidig abgerundet, von bemerkenswert harmonischer Ausgewogenheit. Eine fantastische Persönlichkeit!

### Gastronomie

Wein für besondere Gelegenheiten, Lammpaella, gebratenes oder geschmortes rotes Fleisch, Lammrack im Ofen, Irish Stew, Goulasch Stroganoff, sanft affinierte Hartkäsesorten.

### Terroir

Die Tempranillotrauben stammen aus einer Auswahl der besten Trauben der 30-jährigen Buschreben-Parzelle der Bodegas LAN in der Rioja Alta; die Mazuelotrauben gedeihen in den Weingärten der Viña Lanciano.

### Weinbereitung

Gärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur von 30°C, mindestens 3-wöchige Maische bei regelmässigem Umrühren des Tresterhuts, um die Aromen und Tannine bestens zu extrahieren. 24-monatiger Ausbau in amerikanischen und französischen Eichenholzfässern gefolgt von einer mindestens 36-monatigen Flaschenruhe.