



Cécile Blanco

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Weisser Rioja von 60 Jahre alten Mikroparzellen

Beschreibung:

Simon Arina ist es gelungen, einen Barriqueweissen zu kreieren, der den Spagat zwischen Moderne und Tradition mühelos meistert. Das Traubengut stammt von zahlreichen Einzellagen in den Ortschaften Samaniego, Villabuena und Elvillar, also den prestigeträchtigsten Reblagen der Rioja Alavesa. Ein grossartiger Begleiter der mediterranen Küche, aber auch zum Apéro ein Volltreffer.

Aromenprofil:

Leuchtendes Zitronengelb mit blassgrünem Schimmer. Ein packendes, facettenreiches Aromenbild von Zitrus- und weissen Pfirsichblüten, sowie feinerherben Noten von aromatischen Kräutern wie Fenchel und Salbei. Auch eine spürbar saline Komponente, die sich mit Noten von Stroh und Blütenpollen vollends in explosive Fruchtaromen einhüllt. Am Gaumen überzeugt die vollreife Frucht von Mirabelle und Honigmelone, sowie ein lebhaftes Säurespiel, das die intensive Frucht zusätzlich mit Frische

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Baigorri

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 80% Viura, 10% Malvasia, 10% Garnacha Blanca

Artikelnummer: 1182122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cécile Blanco

Rioja DOCa
Bodegas Baigorri

Herkunft: Spanien
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): 80% Viura, 10% Malvasia, 10% Garnacha
Blanca
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weissweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.