



Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas Francisco Barona

Der neue Stern am Ribera-Himmel

Beschreibung:

Francisco Barona hat mit seinen Kreationen die klassische Weinregion Ribera del Duero ganz schön durchgeschüttelt. Er hat Zugang zu den besten Parzellen und damit zu erstklassigen alten Reben. Unbeeindruckt von Tabus und Hierarchien hat er sich mittlerweile an der Spitze der Ribera etabliert. Wir sind davon überzeugt, dass er die Konkurrenz auch in Zukunft gehörig zittern lässt.

Aromenprofil:

Brillantes, undurchsichtiges Purpurrot mit violetten Reflexen.

Schwarze Kirschen, Brombeeren und Schwarze Johannisbeeren in der entzückenden Nase. Bezaubernde Ribera-Kunst offenbart sich im prachtvollen Nasenbild. Eine breit gefächtere Aromenvielfalt und bestechende Intensität zeigt sich auch am Gaumen, mit einem feinen Tanningerüst und reichhaltiger Extraktsüsse. Tänzerisch und leichtfüssig auch die samtige Textur, wobei sich die verführerische schwarze Frucht mit erlesenen Röstaromen vermählt. Formidabel und unvergesslich bis ins fulminante, langanhaltende Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas Francisco Barona
Ausbau:	13 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	75% Tinto Fino, 25% Garnacha
Artikelnummer:	0910824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Francisco Barona

Ribera del Duero DO
Bodegas Francisco Barona

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	75% Tinto Fino, 25% Garnacha
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	13 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.