


# Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Barona

Vom Weinvirtuosen aus der Ribera

**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:**
Dichtes Purpur vom Rand bis zur Mitte. Schwarze Kirschen, Brombeeren und Nusspralinen in der zauberhaften Nase. Grossartige Ribera-Kunst offenbart sich mit reifen schwarzen Beeren; prachtvoll und verschwenderisch am Gaumen mit einem feinen Tanningerüst und reichhaltiger Extraktsüsse und Textur. Verführerisch und feingliedrig zugleich tanzt er am Gaumen, wobei sich die schwarzen Fruchtnoten mit feinen Röstaromen vermählen. Mühelos und mit viel Reserve bringt er die komplexen Aromen bis ins langanhaltende, fruchtige 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 y Viñedos Barona |
| **Ausbau:** | 16 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5% |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2037 |
| **Rebsorte(n):** | Tinto Fino, Garnacha, Albillo |
| **Artikelnummer:** | 0910819 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Francisco Barona

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Barona

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Spanien |
| **Ratings:** | Score 19/20 |
| **Rebsorte(n):** | Tinto Fino, Garnacha, Albillo |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2037 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 16 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5% |
| **Servier:** | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch