

Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Barona

Authentischer Ribera-Genuss vom Maestro Barona

Beschreibung:
Francisco Barona hat mit seinen Kreationen die Weinregion Ribera del Duero ganz schön durchgeschüttelt. Unbeeindruckt von Tabus und Hierarchien zaubert er aus Trauben von erstklassigen alten Reben einen Wein, den er mit autochthonen Hefen vergären lässt und ungeschönt abfüllt – umso schöner ist das Resultat, mit dem er sich an der Spitze der Ribera etabliert hat.

Aromenprofil:
Brillantes Purpur mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte.
Schwarze Kirschen, Brombeeren und Schwarze Johannisbeeren in der bezaubernden Nase. Die grossartige Ribera-Kunst offenbart sich mit reifen schwarzen Beeren; prachtvoll und verschwenderisch am Gaumen, mit einem feinen Tanningerüst und reichhaltig Extraktsüsse. Tänzerisch und leichtfüssig zeigt sich die Textur am Gaumen, wobei sich die verführerische schwarze Frucht mit erlesenen Röstaromen vermählt. Spielend und mit reichlich Reserve bringt er das komplexe Aromenbild bis ins fulminente 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:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	Tinto Fino, Garnacha, Albillo
Artikelnummer:	0910820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Francisco Barona

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Barona

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Tim Atkin 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Tinto Fino, Garnacha, Albillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
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