



Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas Francisco Barona

Maestro Barona sorgt mit seinem Ribera für Furore

Beschreibung:

Francisco Barona hat die spanische Weinwelt ganz schön durchgeschüttelt. Unbeeindruckt von Tabus und Hierarchien zaubert er in seiner neuen Kellerei in Roa, im Herzen der Ribera del Duero, einen Wein, den man nicht so schnell vergisst. Er lässt Trauben von erstklassigen alten Reben mit autochthonen Hefen vergären und füllt den Wein ungeschönt ab – umso schöner ist das Resultat, mit dem er sich an der Spitze der Ribera etabliert hat: Ein fantastisches Bouquet nach Noten von blauer und schwarzer Frucht, vermählt mit feinem Barriquetasting.

Degustationsnotiz:

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 gefächerte 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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas Francisco Barona
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	95% Tinto Fino, 2.5% Albillo, 2.5% Garnacha
Artikelnummer:	0910822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Francisco Barona

Ribera del Duero DO
Bodegas Francisco Barona

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Tim Atkin 95/100, Guía Peñín 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	95% Tinto Fino, 2.5% Albillo, 2.5% Garnacha
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.