



## 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.

### **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 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.

### **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 in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2039

**Rebsorte(n):** 95% Tinto Fino, 5% Garnacha

**Artikelnummer:** 0910823

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Francisco Barona

Ribera del Duero DO  
Bodegas Francisco Barona

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Guía Peñín 93/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Tinto Fino, 5% Garnacha
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2039
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.