



Iconic

Rioja DOCa, Michel Rolland & Javier Galarreta, Bodegas Baigorri

Rioja-Ikone von Michel Rolland

Beschreibung:

Mit dem Iconic ist Michel Rolland in die Topliga der Rioja aufgestiegen. Die Winzerlegende selektiert für diese Cuvée nur das beste Traubengut aus drei renommierten Einzellagen. Die Reben sind über 40 Jahre alt und wachsen in den höchstgelegenen Lagen der Rioja Alavesa. Nur die besten französischen Barriques sind gut genug für diesen Kultwein.

Degustationsnotiz:

Ein bezauberndes Bouquet von schwarzer Beerenfrucht, Herbstlaub und warmen Gewürznoten. Die vielschichtige Aromatik offenbart unzählige Facetten: Weisses Pfeffer, Orangenschale, Maraschino Kirsche und ein Anflug von Apfelminze. Am Gaumen mit unvergleichlicher Spannung, Intensiv und anmutig zugleich. Natürliche, angeborene Balance, mit präzisiertem Säurespiel und feingeschliffenem, grazilem Tannin. Die geschmeidige Textur unwiderstehlich und in vollkommener Harmonie. Eine Sensation mit Ansage von Kultwinzer Michel Rolland. Ein Traumbild am Rioja -Himmel das in bleibende Erinnerungen hinterlässt.

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: Michel Rolland & Javier Galarreta

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 87% Tempranillo, 10% Garnacha, 3% Graciano

Artikelnummer: 0984916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Iconic

Rioja DOCa

Michel Rolland & Javier Galarreta

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 20/20, Decanter 96/100, Tim Atkin 93/100
Rebsorte(n):	87% Tempranillo, 10% Garnacha, 3% Graciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.