



2011 Baigorri B70

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Von 70 Jahre alten Reben

Beschreibung:

Der Baigorri-Geheimtipp aus der Kult-Bodega.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit violetten Reflexen. Schwarze Schokolade und süsser Tabak in der tiefgründigen Nase, Backpflaumen, Lakritze und Brombeergelee dahinter, bereits in der Nase viel Potenzial zeigend. Druckvoller Gaumen mit betörender Extraktsüsse und veloursartiger Textur, perfekt eingebundene Tannine und wieder verschwenderische schwarze Frucht, portweinartige Fülle und bis ins minutenlang nachklingende Finale einmalige Reserven ausstrahlend. Extraklasse aus besten Rioja-Parzellen.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

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
Region:	Rioja
Produzent:	Baigorri
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0728611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri B70

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.