2009 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Die Rioja Reserva der neuen Generation

Beschreibung:
Nicht nur die Architektur der von Iñaki Aspiazu entworfenen Bodega Baigorri ist herausragend. Auch die vollen und fruchtintensiven Weine sind es. Für den Baigorri Reserva werden ausschliesslich alte Rebstöcke mit geringem Ertrag selektioniert. 18 Monate in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche ausgebaut.
Degustationsnotiz:
Dichtes Purpur mit rubin-schwarzer Mitte. Tiefgründiges Fruchtbouquet mit Waldbeeren in vielen Facetten und süssem Pflaumenkompott, auch Rotweinbirnen, Lebkuchen und schwarze Schokolade, herrliches Wechselspiel zwischen dessertartiger Frucht und charaktervoller Klasse. Beeindruckender Gaumendruck und verschwenderische Brombeerfrucht im veloursartigen Auftakt, einzigartiges Gleichgewicht zwischen marmeladigem Extrakt, zartpelzigen Tanninen und blaubeeriger Frucht, nun auch schwarzer Holunder, Heidelbeer-Muffins und Waldhonig, zunehmendes Barrique-Toasting an Arabica-Kaffee und gebrannte Mandeln erinnernd, enorme Reserven und dennoch bereits viel Trinkgenuss bietend.
Passt zu:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.
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 19/20, Stephen Tanzer 91/100, Antonio Galloni 91/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0341709

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Baigorri

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20, Stephen Tanzer 91/100, Antonio Galloni 91/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch