



2010 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

94 Punkte für den Edel-Rioja

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 ausgewählt. 18 Monate in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-rubin mit leuchtender Mitte. Schokoladen-Konfekt und dezentes Kaffeetoasting in der pflaumigen Nase, Zimtkirschen, Lebkuchen und Rotweibirnen dahinter, immer wieder neue Nuancen zeigend. Samtig-weicher Auftakt mit grossartigem Fruchtdruck und faszinierendem Wechselspiel zwischen Süsse und Frische, nun auch Pflaumenkompott, Dörrbirnen und süsser Tabak, herrliche Tempranillo-Wärme ausstrahlend, Klasse und Trinkgenuss bis zum letzten Schluck perfekt vereint.

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):	Drinks Business 94/100, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0341710

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Drinks Business 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.