



2016 Baigorri Crianza

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Der sichere Wert von Baigorri

Beschreibung:

Besitzer Pedro Martínez Hernández und Önologe Simón Arina Robles haben mit Handarbeit und modernster Technik ein Rioja-Meisterstück kreiert. Das Traubengut wird mit grosser Sorgfalt von Hand verlesen. Baigorri arbeitet nach dem besonders schonenden Gravitationsprinzip, das heisst, das Traubengut wird ohne Pumpen durch die Schwerkraft nach unten und schliesslich in die Barriquen befördert.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit undurchlässiger Mitte. Amarenakirschen und Zwetschgenkuchen in der verführerischen Nase, rote und schwarze Beeren in perfekter Reife, auch Birnbrot und Lebkuchen, bereits in der Nase ein Gedicht. Samtiger Gaumenfluss mit viel Kirschen und Zwetschgen, sowie feiner Zimtnote, zunehmend fleischiges Extrakt und gut stützende Tannine, charaktervoll und gleichzeitig viel Finesse ausstrahlend, unverkennbare Rioja-Frische bis ins beerig ausklingende Finale.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Rioja
Produzent:	Baigorri
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	90% Tempranillo, 10% Garnacha
Artikelnummer:	0341516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri Crianza

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 90% Tempranillo, 10% Garnacha
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.