



2015 Baigorri Garnacha

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Beeindruckender Garnacha von Simon Arina

Beschreibung:

Die Trauben dieses reinsortigen Garnachas stammen von den sonnigsten Parzellen der Bodegas Baigorri. Eine Besonderheit bei der Herstellung der Weine ist die Anwendung des Gravitationsprinzips, das Pumpen überflüssig macht. Nur unsere langjährige Beziehung macht dieses einmalige Angebot möglich – beste Gelegenheit, sich einige Kisten zu sichern.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit dichter Mitte. Betörendes Nasenbild mit karamellisierten Mandeln, dunkel gerösteter Kaffee und konzentrierten Pflaumen, auch Rotweibirnen, Korinthenschokolade und Zwetschgenkompott. Herrliche Extraktsüsse im veloursartigen Gaumen, Finesse und Komplexität perfekt vereint, weiche Tannine und wiederum desserthafte Fruchtnuancen, eingelegte Pflaumen und Zimtkirschen, begleitet von feinen Röstaromen an Haselnusschokolade und Mokka erinnernd, von Allem viel und dennoch finessenreich, unverkennbare Garnacha-Wärme bis ins lang anhaltende Finale.

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 19/20
Ausbau:	14 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Garnacha
Artikelnummer:	0798015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri Garnacha

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Garnacha
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.