



2017 Baigorri Crianza

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Der sichere Wert von Baigorri

Beschreibung:

Besitzer Pedro Martínez Hernández und Önologe Simón Arina Robles haben mit viel Handarbeit und modernster Technik eine meisterhafte Rioja-Crianza kreiert. Baigorri arbeitet nach dem besonders schonenden Gravitationsprinzip, bei dem die sorgfältig von Hand verlesenen Trauben ausschliesslich durch Schwerkraft im Weinkeller bewegt werden.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte. Dunkle Kirschen und Backpflaumen in der offenen Nase, auch feine Kokosnoten und Nusschokolade. Samtiger Gaumenfluss mit vielschichtiger, schwarzer Frucht und allgegenwärtigem Karamell-Toasting, grossartige Balance zwischen Fülle, Frucht und Wärme, unverkennbarer Baigorri mit Klasse und viel Trinkspass bis zum letzten Schluck. Für mich der beste Baigorri Crianza ever.

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):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	90% Tempranillo, 10% Garnacha
Artikelnummer:	0341517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri Crianza

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 90% Tempranillo, 10% Garnacha
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.