



2016 Baigorri de Garage

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Klein und fein – der Parade-Rioja

Beschreibung:

Der grosse Stolz der innovativen Bodegas Baigorri ist der Baigorri de Garage. Der Name ist Programm: ein kleines Herzensprojekt des renommierten Önologen Simon Arina. Mit den ältesten Tempranillo-Rebstöcken des Weinguts ist ihm eine moderne Rioja-Interpretation gelungen. Zwei Jahre reift der Wein in französischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Violett mit rubinrotem Rand. Ein tiefes, faszinierendes Bouquet von schwarzen Beeren und subtil floralen Noten von getrockneten Lavendel – und Rosenblüten. Am Gaumen zeigt er sich intensiv und kräftig, aber mit ungemeiner Eleganz und Klasse. Saftige schwarze Kirschen, Heidelbeeren und Brombeeren sorgen für Fruchtfülle welche von perfekt reifem Tannin und einer stützenden Säure begleitet wird. Die bezaubernde Balance von Fülle, Frische und Wärme garantiert höchsten Trinkgenuss.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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):	Tim Atkin 96/100, Score 19/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0341816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri de Garage

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Tim Atkin 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 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.