



## 2013 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Unvergessliche Rioja-Reserva

### Beschreibung:

Die Architektur der Bodega Baigorri fasziniert mit ihrer unglaublichen Funktionalität. Das Gebäude ist darauf ausgelegt, alle Bewegungen der Trauben durch die Schwerkraft, ohne Pumpen, auszuführen. Für den Baigorri Reserva werden alte Rebstöcke mit geringem Ertrag ausgewählt. Dank langjähriger persönlicher Beziehung zum Winzer können wir Ihnen diesen gesuchten Jahrgang mit hervorragenden 19 Punkten zu einem einzigartigen Preis anbieten.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit rubinen Reflexen. Schwarze Kirschen und Haselnussschokolade in der desserthaft duftenden Nase, auch Pflaumenkompott und edel anmutende Mokkanoten. Luxuriös-weiche Textur im saftigen Gaumen, viel Tempranillo-Wärme ausstrahlend, runde Tannine, perfekt eingebunden mit verführerischer Extraktsüsse. Pflaumenlikör und etwas Lebkuchenwürze im lange ausklingenden 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Rioja
<b>Produzent:</b>	Baigorri
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Tim Atkin 92/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0341713

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Baigorri Reserva**

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Tim Atkin 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.