



## 2020 Cécile Blanco

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Weisser Stolz von Baigorri

### **Beschreibung:**

Simon Arina ist es gelungen, einen Barriqueweissen zu kreieren, der den Spagat zwischen Moderne und Tradition mühelos meistert. Das Traubengut stammt von zahlreichen Einzellagen in den Ortschaften Samaniego, Villabuena und Elvillar, also den prestigeträchtigsten Reblagen der Rioja Alavesa. Ein grossartiger Begleiter der mediterranen Küche, aber auch zum Apéro ein Volltreffer.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Zitronengelb mit blassgrünem Schimmer. Ein packendes, facettenreiches Aromenbild von Zitrus- und weissen Pfirsichblüten, sowie feinherben Noten von aromatischen Kräutern wie Fenchel und Salbei. Auch eine spürbar saline Komponente, die sich mit Noten von Stroh und Blütenpollen vollends in explosive Fruchtaromen einhüllt. Am Gaumen überzeugt die vollreife Frucht von Mirabelle und Honigmelone, sowie ein lebhaftes Säurespiel, das die intensive Frucht zusätzlich mit Frische untermalt. Eine dezente Mineralität und ätherische Noten von Bergamotte und Lemon Verbena verleihen jugendlichen Charme.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Rioja
<b>Produzent:</b>	Baigorri
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Viura, 10% Malvasia
<b>Artikelnummer:</b>	1182120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cécile Blanco**

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Viura, 10% Malvasia
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren