



## 2018 Baigorri de Garage

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Kultwein aus dem Hause Baigorri

### **Beschreibung:**

Der grosse Stolz der innovativen Bodegas ist der Baigorri de Garage. Der Name ist Programm: ein kleines Herzensprojekt des renommierten Önologen Simón Arina. Mit Kleinstmengen von den ältesten Tempranillo-Rebstöcken des Weinguts ist ihm eine moderne Rioja-Interpretation gelungen. Seinem Bijou hat er eine zweijährige Reife in französischen Barriques gegönnt.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchsichtiges Violett mit rubinrotem Rand. Ein tiefgründiges, entzückendes Bouquet von schwarzen Beeren, floral anmutenden Noten von Lavendel – und Rosenblüten. Nun ein Hauch von Lagerfeuer, Herbstwald und Kakaobohne. Am Gaumen zeigt er sich intensiv und bestimmt, gleichzeitig aber mit ungemeiner Eleganz und Klasse. Saftige schwarze Kirschen, Heidelbeeren und Brombeeren sorgen für Fruchtfülle welche von perfekt gereiftem Tannin und einer stützenden Säure begleitet wird.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Rioja
<b>Produzent:</b>	Baigorri
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100, Guía Peñín 93/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Rebsorte(n):</b>	Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0341818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Baigorri de Garage**

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, Guía Peñín 93/100,  
Score 19/20  
**Rebsorte(n):** Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2036  
**Ausbau:** 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.