



2018 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Reserva von einer der führenden Bodegas der Rioja

Beschreibung:

Baigorri gehört zu den führenden Bodegas der Rioja Alavesa und liefert mit jedem Jahrgang eine konstant hohe Qualität ab. Die Familie Martinez Hernández legt viel Wert auf eine schonende Bewegung der Trauben durch reine Schwerkraft. Für den Baigorri Reserva wählt sie alte Rebstöcke mit geringen Erträgen aus den besten Lagen der Region und baut sie in den allerfeinsten französischen Barriques zu Tempranillos mit Raffinesse und hohem Trinkgenuss aus.

Degustationsnotiz:

Brillantes Rubinrot vom Rand bis zur Mitte. Ein Bouquet von schwarzen Waldbeeren, Granatapfelduft und exotischen, warmen Gewürznoten. Der sorgfältige Barriqueausbau offenbart dezente Noten von dunklem Edelholz, edler Moccabohne und ein Anflug von trockenem Herbstlaub. Samtig-weicher Auftakt mit grossartiger Fruchtpräsenz und faszinierendem Wechselspiel zwischen Extraktsüsse und lebhafter Frische. In der voluminösen Mitte auch Kokosgebäck, Kirschlikör und geröstete Kakaobohne. Immer wieder neue Nuancen zeigend. Nun auch Pflaumenwähe, kandierte Baumnüsse und ein Hauch von süsssem Pfeifentabak. Harmonisch und vielschichtig bis ins nobel anmutende 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.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Rioja
Produzent:	Baigorri
Bewertung(en):	Score 19/20, Guía Peñín 91/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0341718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20, Guía Peñín 91/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.