



2019 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Der Reserva der Vorzeige-Bodega Baigorri

Beschreibung:

Nicht nur die Architektur der von Iñaki Aspiazu entworfenen Bodega Baigorri ist herausragend. Auch die vollen und fruchtintensiven Weine sind es. Für den Baigorri Reserva werden ausschliesslich alte Rebstöcke mit geringem Ertrag selektioniert. 18 Monate in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche ausgebaut.

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
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0341719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.