



"Baigorri Parade-Rioja"

## 2013 Vino de Garage

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

- Beschreibung:** Das Flaggschiff dieser innovativen Bodega ist der Vino de Garage. Zwei Jahre reift der Wein in französischen Barriquen. Das Traubengut von nur den besten Tempranillo-Rebstöcken garantiert einen Rioja der neuen Generation, bei dem Qualität und Genuss im Vordergrund stehen.
- Degustationsnotiz:** Dichtes Purpur-Granat mit undurchlässiger Mitte. Lebkuchen und Pflaumengebäck in der tiefgründigen Nase, schwarzer Holunder und Brombeergelee dahinter, von edlen Zimtkirschen und karamellisierten Mandeln begleitet. Süsslicher Gaumenfluss mit herrlichem Fruchtdruck und perfekt eingebundenen Tanninen, nun auch Korinthenschokolade und dunkle Kirschen, viel Reserven in der Mitte mit einzigartiger Balance zwischen Fülle, Frische und Wärme, Pflaumenlikör und getrocknete Kirschen bis ins samtig ausklingende Finale. Persönlichkeit und Genuss perfekt vereint.
- Herstellung:** 18 Monate in Barrique
- Weinbau:** Traditionell
- Bewertung(en):** Score 19/20, 94/ , Guía Proensa 94/100, James Suckling 91/100
- Herkunftsland:** Spanien
- Traubensorte(en):** 100% Tempranillo
- Alkoholgehalt:** 14.0 %
- Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
- Trinkreife:** Jetzt bis 2030
- Produzent:** Baigorri
- Originalgebinde:** 6er-Holzbox
- Artikelnummer:** 0341813075B6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Vino de Garage**

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 19/20, 94/ , Guía Proensa 94/100, James Suckling 91/100  
**Traubensorte(en):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.