



2008 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Neuer Jahrgang des Kult-Riojas

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Intensives Purpur-Granat. Feine Kaffeenoten und schwarze Beeren in der betörenden Nase, auch Backpflaumen und Lebkuchen dahinter. Samtig-weicher Gaumenfluss mit wiederum vielschichtigen Fruchtkomplexen und dezenten Röstaromen, saftige Mitte mit kontinuierlichem Gaumendruck und runden Tanninen, Brombeeren, schwarze Kirschen und Brownies im viel Reserven versprechenden Finale. Ein temperamentvoller Rioja mit Finesse.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Rioja
Produttore:	Baigorri
Valutazioni:	Guía Peñín 91/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0341708

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.