



## 2016 N Crianza

Ribera del Duero DO, Bodegas Baden Numen

Aus dem Herzen des Ribera del Duero

### Descrizione del vino:

Inmitten der besten Terroirs in Valbuena del Duero zwischen den renommierten Bodegas Hacienda Monasterio und Vega Sicilia entdeckten wir die winzige Kellerei Baden. Der Name bezieht sich auf die Thermen im benachbarten Monasterio San Bernardo. Im Gegensatz zu seinen Vorfahren vinifiziert Luis Carlos Nino die Trauben selbst und lässt den Crianza nach 15 Monaten Barrique-Ausbau ein weiteres Jahr im Dormitorio schlummern.

### Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat. Zimtpflaumen und Lebkuchen in der aufwärmend-weinigen Nase, unterlegt von Rotweinbirnen und Nusschokolade, bereits in der Nase sehr edel wirkend. Cremig-weicher Gaumenfluss mit betörender Ribera-Fülle und dessertartiger Waldbeerenmarmelade in der Mitte, vielschichtige Dörrfrüchte und feine Honignote, faszinierendes Wechselspiel zwischen Fülle und Eleganz, zunehmend auch schwarzer Holunder und eingelegte Kirschen bis ins samtige Finale.

### Abbinamenti:

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.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Ribera del Duero
<b>Produttore:</b>	Bodegas Baden Numen SL
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tinto Fino
<b>Numero di articolo:</b>	0983316

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **N Crianza**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Baden Numen

**Origine:** Spagna  
**Valutazioni:** Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 100% Tinto Fino  
**Maturità:** Jetzt bis 2028  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 15 Monate im 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.