



2010 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

94 Punkte für den Edel-Rioja

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 ausgewählt. 18 Monate in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche ausgebaut.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-rubin mit leuchtender Mitte. Schokoladen-Konfekt und dezentes Kaffeetoasting in der pflaumigen Nase, Zimtkirschen, Lebkuchen und Rotweibirnen dahinter, immer wieder neue Nuancen zeigend. Samtig-weicher Auftakt mit grossartigem Fruchtdruck und faszinierendem Wechselspiel zwischen Süsse und Frische, nun auch Pflaumenkompott, Dörrobirnen und süsser Tabak, herrliche Tempranillo-Wärme ausstrahlend, Klasse und Trinkgenuss bis zum letzten Schluck perfekt vereint.

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:	Drinks Business 94/100, Score 19/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0341710

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Drinks Business 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt bis 2030
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.