



2015 Baigorri Garnacha

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Beeindruckender Garnacha von Simon Arina

Descrizione del vino:

Die Trauben des 100%igen Garnachas stammen ausschließlich von den besten und sonnenverwöhntesten Parzellen der Bodegas Baigorri. Der futuristische Bau erhebt sich wie eine Galfionsfigur in der kargen Landschaft. Eine Besonderheit bei der Herstellung der Weine ist die Anwendung des Gravitationsprinzips, die Pumpen überflüssig macht.

Nota di degustazione:

Undurchlässiges Purpur mit dichter Mitte. Betörendes Nasenbild mit karamellisierten Mandeln, dunkel gerösteter Kaffee und konzentrierten Pflaumen, auch Rotweibirnen, Korinthenschokolade und Zwetschgenkompott. Herrliche Extraktsüsse im veloursartigen Gaumen, Finesse und Komplexität perfekt vereint, weiche Tannine und wiederum desserthafte Frucht nuances, eingelegte Pflaumen und Zimtkirschen, begleitet von feinen Röstaromen an Haselnussschokolade und Mokka erinnernd, von Allem viel und dennoch finessenreich, unverkennbare Garnacha-Wärme bis ins lang anhaltende Finale.

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:	Score 19/20
Vinificazione:	14 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2035
Varietà d'uva:	100% Garnacha
Numero di articolo:	0798015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Baigorri Garnacha

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Garnacha
Maturità:	Jetzt bis 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.