



2017 N Crianza

Ribera del Duero DO, Bodegas Baden Numen

Geheimtipp aus 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 Niño die Trauben selbst und lässt den Crianza nach 15 Monaten Barriqueausbau ein weiteres Jahr im Dormitorio schlummern.

Nota di degustazione:

Undurchdringliches Purpur mit kirschroten Reflexen. Kleine schwarze Beeren, dunkle Steinfrüchte und fruchtiger Krümelkuchen bezaubern an der Nase. Die feinwürzigen Noten von Kokosraspeln und Zimtstange ergänzen das dichte Aromenprofil. Eine subtile, perfekt integrierte Barriquenote bringt einen Hauch von malzig-toastiger Tiefe hervor. Die seidig-weiche Textur am Gaumen sorgt für hervorragenden Trinkfluss. Klare Ribera del Duero - Typizität ohne jedoch schwer und überreif zu wirken.

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.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Bodegas Baden Numen SL
Valutazioni:	Falstaff 91+/100, Score 18/20
Vinificazione:	15 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Tinto Fino
Numero di articolo:	0983317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

N Crianza

Ribera del Duero DO
Bodegas Baden Numen

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Falstaff 91+/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Tinto Fino
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	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.