2012 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Un'annata rara a un prezzo speciale

Descrizione del vino:
L'architettura della Bodega Baigorri affascina per la sua incredibile funzionalità. L'edificio è stato progettato in modo che l'uva venga trasportata esclusivamente per gravità, senza alcuna pompa. Le vecchie viti che producono il Baigorri Reserva hanno rese molto basse. Grazie al nostro rapporto personale di lunga data con l'azienda, possiamo offrirvi questa rara annata da 93 punti ad un prezzo imbattibile.
Nota di degustazione:
Viola intenso con riflessi rubino. Amarena e cioccolato alle nocciole al naso, con note di composta di prugne e di caffè tostato. Struttura vellutata nel palato succoso e morbido, che emana l'incantevole calore tipico del Tempranillo, tannini rotondi, perfettamente integrati con la dolcezza quasi sciropposa dell'estratto, ciliegie nere, liquore di prugne e pan di zenzero nel finale che sfuma dolcemente.
Abbinamenti:
È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Rioja
Produttore:	Baigorri
Valutazioni:	Tim Atkin 93/100, Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0341712

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Baigorri

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Tim Atkin 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch