



2013 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Unvergessliche Rioja-Reserva

Descrizione del vino:

Die Architektur der Bodega Baigorri fasziniert mit ihrer unglaublichen Funktionalität. Das Gebäude ist darauf ausgelegt, alle Bewegungen der Trauben durch die Schwerkraft, ohne Pumpen, auszuführen. Für den Baigorri Reserva werden alte Rebstöcke mit geringem Ertrag ausgewählt. Dank langjähriger persönlicher Beziehung zum Winzer können wir Ihnen diesen gesuchten Jahrgang mit hervorragenden 19 Punkten zu einem einzigartigen Preis anbieten.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur mit rubinen Reflexen. Schwarze Kirschen und Haselnussschokolade in der desserthaft duftenden Nase, auch Pflaumenkompott und edel anmutende Mokkanoten. Luxuriös-weiche Textur im saftigen Gaumen, viel Tempranillo-Wärme ausstrahlend, runde Tannine, perfekt eingebunden mit verführerischer Extraktsüsse. Pflaumenlikör und etwas Lebkuchenwürze im lange ausklingenden 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, Tim Atkin 92/100
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0341713

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20, Tim Atkin 92/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 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.