



2006 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Rioja Reserva der neuesten Generation

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

Nota di degustazione:

Undurchlässiges Purpur-Granat. Brombeeren und Baumnusschokolade in der komplexen Nase, auch getrocknete Birnen und feine Kaffeenoten, enorme Konzentration ausstrahlend. Auch im Gaumen viel schwarze Frucht und einzigartige Mineralik, samtige Textur und unverkennbare Rioja-Frische, enormes Lagerpotential versprechend, Holunderbeerensaft und Cassisgelée, gute Balance zwischen verführerischer Süsse und stützender Frische, bis ins Finale viel Finesse zeigend. Ein Langstreckenläufer mit Stil. Dekantieren, falls jung getrunken.

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:	Spanna
Regione:	Rioja
Produttore:	Baigorri
Valutazioni:	Parker 90/100, Score 18/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0341706

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in 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.