



## 2011 Baigorri Selección Especial

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Eine Rioja-Klasse für sich

### Descrizione del vino:

Nicht nur die Architektur der nur mit Gravitation arbeitenden Vorzeige-Bodega kann sich sehen lassen. Auch die Qualität dieses Riojas ist beeindruckend. Önologe Simón Arina Robles baut ihn nicht, wie sonst üblich, in Fässern aus amerikanischer Eiche aus, sondern wie in Bordeaux in französischer Eiche. Ein echter «Vino de Autor», der in einer eigenen Liga spielt.

### Nota di degustazione:

Leuchtendes Granat mit rubinen Reflexen. Zwetschkuchen und Kirschenkompott in der offenen Nase, feine Nusschokolade und Himbeergelee dahinter. Seidig-weiche Textur im fruchtbetonten Gaumen, viel Waldbeeren und Haselnussgebäck in der Mitte, runde Tannine, begleitet von süsslich-saftigem Extrakt, grossartige Eleganz ausstrahlend, angenehme Tempranillo-Wärme bis ins lange 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Rioja
<b>Produttore:</b>	Baigorri
<b>Valutazioni:</b>	Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Gold
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Tempranillo, 5% Garnacha
<b>Numero di articolo:</b>	0808011

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Baigorri Selección Especial**

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Gold
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Tempranillo, 5% Garnacha
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.