



2007 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Goldmedaille Challenge International du Vin

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:

Sattes Purpur mit undurchlässiger Mitte. Backpflaumen und schwarze Kirschen in der offenen Nase, Haselnusschokolade und Holundergelee dahinter. Saftiger Gaumenfluss mit wiederum viel schwarzer Frucht und verführerischem, an geröstete Nüsse erinnerndem Toasting, runde Tannine und typische Rioja-Frische in der samtigen Mitte, Eleganz auf hohem Niveau, von allem viel und dennoch finessenreich, reife Beerenfrucht und Zimtwetschgen im lang anhaltenden Finale.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.

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:

Challenge International du Vin Gold, Guía Peñín 92/100, Score 19/20

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2025

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

0341707

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Challenge International du Vin Gold, Guía Peñín 92/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in 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.