



## 2010 Baigorri Garnacha

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Neue Garnacha-Spezialität

### Descrizione del vino:

Die Trauben des 100%igen Garnachas stammen ausschliesslich von den besten und sonnenverwöhntesten Parzellen der Bodega Baigorri. Der futuristische Bau erhebt sich wie eine Galionsfigur in der kargen Landschaft. Eine Besonderheit bei der Herstellung der Weine ist die Anwendung des Gravitationsprinzips, die Pumpen überflüssig macht.

### 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:

Guía Peñín 93/100, Stephen Tanzer 93/100

### Vinificazione:

14 Monate in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

15.0 %

### Maturità:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

### Varietà d'uva:

100% Garnacha

### Numero di articolo:

0798010

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Baigorri Garnacha**

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Guía Peñín 93/100, Stephen Tanzer 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Garnacha
<b>Maturità:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	14 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<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.