



2010 Baigorri B70

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Rarität von 70 Jahre alten Reben

Descrizione del vino:

Der Baigorri-Geheimtipp aus der Kult-Bodega.

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, Guía Proensa 94/100, Stephen Tanzer 94/100, Antonio Galloni 94/100

Vinificazione: 12 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

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

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Numero di articolo: 0728610

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Baigorri B70

Rioja DOCa
Bodegas Baigorri

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 93/100, Guía Proensa 94/100, Stephen Tanzer 94/100, Antonio Galloni 94/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 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.