



Baigorri Crianza

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Unser beliebtester Rioja

Beschreibung:

Nicht nur die Architektur der von Iñaki Aspiazu entworfenen Bodega Baigorri ist herausragend. Besitzer Pedro Martínez Hernández und Önologe Simón Arina Robles haben mit Handarbeit und modernster Technik ein Rioja-Meisterstück kreiert. Das Traubengut wird von Hand gelesen und sorgfältig verlesen. Baigorri arbeitet nach dem besonders schonenden Gravitationsprinzip, das heisst, das Traubengut wird ohne Pumpen nach den Gesetzen der Schwerkraft nach unten und schliesslich in die Barriquen befördert.

Aromenprofil:

Dichtes Purpurrot mit undurchlässiger Mitte.

Schwarze Kirschen, Blaubeeren und Zimtpflaumen und etwas in der verführerischen Nase. Am Gaumen druckvoll, mit Nuancen von Fruchtwähe, Kokosraspel und roten Beerenaromen in perfekter Reife.

Samtig-eleganter Gaumenfluss mit opulenter Mitte, gefolgt von stützendem Tannin. Gleichzeitig Wärme und Finesse ausstrahlend, unverkennbar Rioja, bis ins fruchtig ausklingende Finale.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Baigorri

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 90% Tempranillo, 10% Garnacha

Artikelnummer: 0341521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri Crianza

Rioja DOCa
Bodegas Baigorri

Herkunft:	Spanien
Ratings:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	90% Tempranillo, 10% Garnacha
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.