



Santa Lucía

Tempranillo Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Wein des Jahres: ein Jahrgang, eine Legende

Beschreibung:

Der Jahrgang 2021 war in der Rioja ein Geschenk der Natur. Ein kühles Frühjahr und ein gemäßigter Sommer ermöglichten eine langsame, gleichmäßige Reife und brachten Weine mit perfekter Balance, intensiven Aromen und ausgeprägter Eleganz hervor. Die Bodegas Baigorri hat in diesem Traumjahr einen einzigartigen Wein gekeltert, der noblen Charakter mit großer Trinkfreude vereint. Auch wir sind begeistert vom Santa Lucía und haben den reinsortigen Tempranillo zum Mövenpick Wein des Jahres 2026 gewählt.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit rubinem Schimmer. Schokokirschen und Pflaumensaft in der vielschichtigen Nase, unterlegt mit Lebkuchen und edlen Dörrfrüchten, verführerisch und komplex zugleich. Samtig-weicher Gaumenfluss mit betörender Tempranillo-Wärme und wieder viel schwarzer und blauer Frucht, nun auch Brombeeren und dezente Cassiswürze, großartige Balance zwischen Extraktsüße und Rioja-Frische, feines Nusstoasting im fruchtbetonten Finale.

Passt zu:

Würziges Lamm, Reh mit Preiselbeeren oder Auberginenröllchen mit Manchego begleiten diesen Tempranillo perfekt. Klassisch zur Chuletilla, Patatas a la riojana oder gefüllten Piquillos mit Ziegenkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas Baigorri
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1413821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Santa Lucía

Tempranillo Rioja DOCa
Bodegas Baigorri

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.