



Barón de Ley Reserva

Rioja DOCa

Mediterraner Charakter in höchster Ausprägung

Beschreibung:

Tempranillo übernimmt in diesem Wein die Hauptrolle. Hinzu kommen die autochthonen Sorten Graciano, Maturana, die den Wein auf großartige Weise abrunden. Die Trauben stammen aus der Unterregion Rioja Oriental, die häufig Weine mit tollem Preis-Genussverhältnis sowie intensiven und kräftigen Fruchtaromen bietet. Nach einer Handlese wird der Wein in Edelstahltanks vergoren und anschließend mindestens 20 Monate in Barriques aus amerikanischer Eiche gereift. So erhält er die unverkennbaren Kokos- und Vanillearomen.

Aromenprofil:

Beeindruckt durch eine kräftige Frucht und würzige, mediterrane Nuancen, wunderbar kombiniert mit den Spuren seines Reifeprozesses. Der Baron verlässt das Weingut, nachdem er 20 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche und weitere 2 Jahre auf der Flasche gereift ist. Ein perfekt balancierter, harmonischer Wein mit wirklich großem Potenzial.

Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Spanien

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 90% Tempranillo, 5% Maturana Tinta, 5% Graciano

Artikelnummer: 1055821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barón de Ley Reserva

Rioja DOCa

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	90% Tempranillo, 5% Maturana Tinta, 5% Graciano
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.