



Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Der Reserva der Vorzeige-Bodega Baigorri

Beschreibung:

Nicht nur die Architektur der von Iñaki Aspiazu entworfenen Bodega Baigorri ist herausragend. Auch die vollen und fruchtintensiven Weine sind es. Für den Baigorri Reserva werden ausschliesslich alte Rebstöcke mit geringem Ertrag selektioniert. 18 Monate in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche ausgebaut.

Aromenprofil:

Brillantes Rubinrot vom Rand bis zur Mitte. Ein Bouquet von schwarzen Waldbeeren, Granatapfelduft und exotischen, warmen Gewürznoten. Der sorgfältige Barriqueausbau offenbart dezente Noten von dunklem Edelholz, edler Mokkabohne und ein Anflug von trockenem Herbstlaub. Samtig-weicher Auftakt mit großartiger Fruchtpräsenz und faszinierendem Wechselspiel zwischen Extraktsüße und lebhafter Frische. In der voluminösen Mitte auch Kokosgebäck, Kirschlikör und geröstete Kakaobohne. Immer wieder neue Nuancen zeigend. Nun auch Pflaumenwähe, kandierte Walnüsse und ein Hauch von süßem Pfeifentabak. Harmonisch und vielschichtig bis ins nobel anmutende Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Temperatur:

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

Herkunftsland:

Spanien

Produzent:

Bodegas Baigorri

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0%

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

100% Tempranillo

Artikelnummer:

0341719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Baigorri

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Decanter 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.