



Cécile Blanco

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Weißer Stolz von Baigorri

Beschreibung:

Simon Arina ist es gelungen, einen Barriqueweissen zu kreieren, der den Spagat zwischen Moderne und Tradition mühelos meistert. Das Traubengut stammt von zahlreichen Einzellagen in den Ortschaften Samaniego, Villabuena und Elvillar, also den prestigeträchtigen Reblagen der Rioja Alavesa. Ein grossartiger Begleiter der mediterranen Küche, aber auch zum Apéro ein Volltreffer.

Aromenprofil:

Leuchtendes Zitronengelb mit blassgrünem Schimmer. Ein packendes, facettenreiches Aromenbild von Zitrus- und weißen Pfirsichblüten, sowie feinherben Noten von aromatischen Kräutern wie Fenchel und Salbei. Auch eine spürbar saline Komponente, die sich mit Noten von Stroh und Blütenpollen vollends in explosive Fruchtaromen einhüllt.

Am Gaumen überzeugt die vollreife Frucht von Mirabelle und Honigmelone, sowie ein lebhaftes Säurespiel, das die intensive Frucht zusätzlich mit Frische untermalt. Eine dezente Mineralität und ätherische Noten von Bergamotte und Lemon Verbena verleihen jugendlichen Charme.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas Baigorri
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	90% Viura, 10% Malvasia
Artikelnummer:	1182120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cécile Blanco

Rioja DOCa
Bodegas Baigorri

Herkunft: Spanien
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): 90% Viura, 10% Malvasia
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.