



2015 Baigorri Crianza

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Der sichere Wert von Baigorri

Beschreibung:

Besitzer Pedro Martínez Hernández und Önologe Simón Arina Robles haben mit Handarbeit und modernster Technik ein Rioja-Meisterstück kreiert. Das Traubengut wird von Hand geerntet und sorgfältig verlesen. Baigorri arbeitet nach dem besonders schonenden Gravitationsprinzip, das heißt, das Traubengut wird ohne Pumpen durch die Schwerkraft nach unten und schließlich in die Barriques befördert.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granat mit rubin-schwarzem Schimmer. Brombeeren und konzentrierte Pflaumen in der vielschichtigen Nase, auch dunkle Kirschen und dezente Nusschokolade. Samtiger Gaumenfluss mit unverkennbarer Tempranillo-Süsse und weichen Tanninen, getrocknete Pflaumen und schwarze Beeren in vielen Facetten, nun auch Blaubeermuffins und Lebkuchen, kontinuierlicher Gaumendruck und grossartige Balance zwischen Komplexität und Finesse.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Rioja
Produzent:	Baigorri
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorte(n):	90% Tempranillo, 10% Garnacha
Originalgebinde:	1er-Holzkiste
Artikelnummer:	0341515300B1100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri Crianza

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18.5/20
Traubensorte(en): 90% Tempranillo, 10% Garnacha
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.