



2008 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Neuer Jahrgang des Kult-Riojas

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.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpur-Granat. Feine Kaffeenoten und schwarze Beeren in der betörenden Nase, auch Backpflaumen und Lebkuchen dahinter. Samtig-weicher Gaumenfluss mit wiederum vielschichtigen Fruchtkomplexen und dezenten Röstaromen, saftige Mitte mit kontinuierlichem Gaumendruck und runden Tanninen, Brombeeren, schwarze Kirschen und Brownies im viel Reserven versprechenden Finale. Ein temperamentvoller Rioja mit Finesse.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Rioja
Produzent:	Baigorri
Bewertung(en):	Guía Peñín 91/100, Score 18.5/20
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	100% Tempranillo
Originalgebinde:	1er-Holzkiste
Artikelnummer:	0341708300B1100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 91/100, Score 18.5/20
Traubensorte(en): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.