



2011 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

19 Punkte für den Edel-Rioja

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit schwarzen Reflexen. Dunkle Schokolade und Kaffee in der tiefgründigen Nase, konzentrierte Früchte an Backpflaumen und Brombeermarmelade erinnernd. Druckvoller Gaumenfluss mit wieder viel schwarzer und blauer Frucht, fleischige Mitte mit enormem Potential ausstrahlend, mineralisch und desserthaft zugleich, unverkennbare Rioja-Wärme bis ins lange nachklingende Finale.

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): Score 19/20, Drinks Business 93/100, Mundus Vini Gold/

Herstellung: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Traubensorte(n): Tempranillo

Originalgebinde: 6er-Holzbox

Artikelnummer: 0341711075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19/20, Drinks Business 93/100, Mundus Vini Gold/
Traubensorte(en): Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2032
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.