



2016 Baigorri Crianza

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Unser beliebtester Rioja

Beschreibung:

Nicht nur die Architektur der von Iñaki Aspiazu entworfenen Bodega Baigorri ist herausragend. Besitzer Pedro Martínez Hernández und Önologe Simón Arina Robles haben mit Handarbeit und modernster Technik ein Rioja-Meisterstück kreiert. Das Traubengut wird von Hand gelesen und sorgfältig verlesen. Baigorri arbeitet nach dem besonders schonenden Gravitationsprinzip, das heißt, das Traubengut wird ohne Pumpen nach den Gesetzen der Schwerkraft nach unten und schliesslich in die Barriquen befördert.

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):

Herstellung: 12 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Traubensorte(n): 90% Tempranillo, 10% Garnacha

Originalgebinde: 6er-Karton

Artikelnummer: 0341516075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri Crianza

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Herkunft: Spanien

Bewertung(en):

Traubensorte(en): 90% Tempranillo, 10% Garnacha

Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

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.