



## 2015 Baigorri Garnacha

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Beeindruckender Garnacha von Simon Arina

### **Beschreibung:**

Die Trauben des 100%igen Garnachas stammen ausschließlich von den besten und sonnenverwöhntesten Parzellen der Bodegas Baigorri. Der futuristische Bau erhebt sich wie eine Galfionsfigur in der kargen Landschaft. Eine Besonderheit bei der Herstellung der Weine ist die Anwendung des Gravitationsprinzips, die Pumpen überflüssig macht.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchlässiges Purpur mit dichter Mitte. Betörendes Nasenbild mit karamellisierten Mandeln, dunkel gerösteter Kaffee und konzentrierten Pflaumen, auch Rotweinbirnen, Korinthenschokolade und Zwetschgenkompott. Herrliche Extraktüsse im veloursartigen Gaumen, Finesse und Komplexität perfekt vereint, weiche Tannine und wiederum desserthafte Fruchtnuancen, eingelegte Pflaumen und Zimtkirschen, begleitet von feinen Röstaromen an Haselnussschokolade und Mokka erinnernd, von Allem viel und dennoch finessenreich, unverkennbare Garnacha-Wärme bis ins lang anhaltende 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Rioja
<b>Produzent:</b>	Baigorri
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Garnacha
<b>Artikelnummer:</b>	0798015

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Baigorri Garnacha**

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Garnacha
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.