



2017 Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Barona

Ein absoluter Geheimtipp!

Degustationsnotiz:

Leuchtendes, sattes Violett mit purpurnen Reflexen. Ein Duft von schwarzen Kirschen, Johannisbeeren und Brombeeren machen noblen Aromen von Süß – und Edelhölzern den Hof. Auch Noten von cremigem Kakaopulver und geröstet Mokkabohnen gesellen sich dazu. Am Gaumen offenbart sich eine fesselnde, daunenweiche Textur. Madagaskar Vanille und stilvolles, dezentes Tannin umgarnen die saftige schwarze Frucht und vermählen sich beispielsweise im eleganten, frischen Finale.

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:	Ribera del Duero
Produzent:	Francisco Barona
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	95% Tinto Fino, 3% Garnacha, 2% Albillo
Artikelnummer:	0910817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Francisco Barona

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Barona

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	95% Tinto Fino, 3% Garnacha, 2% Albillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.