



## 2017 Baigorri Crianza

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Der Parade-Grillwein aus der Rioja

### Beschreibung:

Besitzer Pedro Martínez Hernández und Önologe Simón Arina Robles haben mit viel Handarbeit und modernster Technik eine meisterhafte Rioja-Crianza kreiert. Baigorri arbeitet nach dem besonders schonenden Gravitationsprinzip, bei dem die sorgfältig von Hand verlesenen Trauben ausschließlich durch Schwerkraft im Weinkeller bewegt werden, bis die Weine schließlich im unterirdischen Barriquekeller zu vollendeter Klasse reifen.

### Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte. Dunkle Kirschen und Backpflaumen in der offenen Nase, auch feine Kokosnoten und Nusschokolade. Samtiger Gaumenfluss mit vielschichtiger, schwarzer Frucht und allgegenwärtigem Karamell-Toasting, grossartige Balance zwischen Fülle, Frucht und Wärme, unverkennbarer Baigorri mit Klasse und viel Trinkspass bis zum letzten Schluck. Für mich der beste Baigorri Crianza ever.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Rioja
<b>Produzent:</b>	Baigorri
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Tempranillo, 10% Garnacha
<b>Artikelnummer:</b>	0341517

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Baigorri Crianza**

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** James Suckling 92/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 90% Tempranillo, 10% Garnacha  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.