



2012 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Unvergessliche Rioja-Reserva

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:

Sattes Purpur mit rubinen Reflexen. Amarenakirschen und Nusschokolade in der desserthaften Nase, auch Pflaumenkompott und edle Kaffee-Röstaromen. Veloursartige Textur im saftig-weichen Gaumen, viel Tempranillo-Wärme ausstrahlend, runde Tannine, perfekt eingebunden in geleeartiger Extraktsüsse, schwarze Kirschen, Pflaumenlikör und Lebkuchen im sanft ausklingenden 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):	Tim Atkin 93/100, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0341712

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Tim Atkin 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im 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.