



2013 Baigorri Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Unvergessliche Rioja-Reserva

Beschreibung:

Das Gebäude der Bodega Baigorri ist darauf ausgelegt, alle Bewegungen der Trauben durch reine Schwerkraft auszuführen. Für den Baigorri Reserva werden alte Rebstöcke mit geringen Erträgen aus den besten Lagen der Region ausgewählt. Eine der führenden Bodegas der Rioja Alavesa legt mit dem 2013er wiederum einen unglaublich starken Jahrgang auf. Wir sind stolz darauf, seit Beginn dieser Erfolgsgeschichte eng mit dem Winzer verbunden zu sein.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit rubinen Reflexen. Schwarze Kirschen und Haselnussschokolade in der desserthaft duftenden Nase, auch Pflaumenkompott und edel anmutende Mokkanoten. Luxuriös-weiche Textur im saftigen Gaumen, viel Tempranillo-Wärme ausstrahlend, runde Tannine, perfekt eingebunden mit verführerischer Extraktsüsse. Pflaumenlikör und etwas Lebkuchenwürze im lange 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):	Score 19/20, Tim Atkin 92/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0341713

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20, Tim Atkin 92/100
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.