



2018 N Crianza

Ribera del Duero DO, Bodegas Baden Numen

Letzte Gelegenheit für anspruchsvolle Ribera-Liebhaber

Beschreibung:

Inmitten der besten Terroirs in Valbuena del Duero zwischen den renommierten Bodegas Hacienda Monasterio und Vega Sicilia entdeckten wir die winzige Kellerei Baden. Der Name bezieht sich auf die Thermen im benachbarten Monasterio San Bernardo. Im Gegensatz zu seinen Vorfahren vinifiziert Luis Carlos Nino die Trauben selbst und lässt den Crianza nach 15 Monaten Barrique-Ausbau ein weiteres Jahr im Dormitorio schlummern.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpur mit rubinroten Reflexen. Kleine schwarze Beeren, reife dunkle Steinfrüchte und fruchtiger Streuselkuchen bezaubern an der Nase. Die feinwürzigen Noten von bittersüßer Mandelschokolade, Kokosraspeln und exotischem Gewürz ergänzen das dichte Aromenprofil. Die dezente Barriquenote bringt einen Hauch von malzig-toastiger Tiefe hervor. Die samtig-weiche Textur am Gaumen sorgt für aussergewöhnlichen Trinkfluss. Der offensichtliche Ribera del Duero - Charakter ohne schwer und überextrahiert zu wirken.

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:	Bodegas Baden Numen SL
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Tinto Fino
Artikelnummer:	0983318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

N Crianza

Ribera del Duero DO
Bodegas Baden Numen

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Tinto Fino
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.