



2018 Baigorri Crianza

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Einer der Topseller von Baigorri

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. Mit dem Traumjahrgang 2018 wird das Tête-à-Tête zum Genuss erlebnis.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit undurchlässiger Mitte. Dunkle Kirschen, Zimtstange, Pflaumenwähe und etwas Kirschwasser in der verführerischen Nase. Am Gaumen nun auch rote Beeren in perfekter Reife, sowie Fruchtebrot und Kokosraspel. Samtig-eleganter Gaumenfluss mit opulenter Mitte, gefolgt von stützendem Tannin. Gleichzeitig Wärme und Finesse ausstrahlend, unverkennbar Rioja, bis ins fruchtig ausklingende Finale.

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.

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Rioja

Produzent:

Baigorri

Bewertung(en):

James Suckling 92/100, Tim Atkin 92/100

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

90% Tempranillo, 10% Garnacha

Artikelnummer:

0341518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri Crianza

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Tim Atkin 92/100
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.