2018 Baigorri Garnacha

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Familie Martinez' grandioser Rioja-Garnacha

Beschreibung:
Garnacha hat eine lange Tradition in der Rioja, reinsortige Weine findet man jedoch nur ganz selten. Baigorris Önologe Simón Arina hat sich an diese grosse Aufgabe herangewagt und stellt damit seine aussergewöhnlichen Fähigkeiten und seine innovative Arbeitsweise unter Beweis. Die Trauben dieses Garnachas stammen von den besten Parzellen des Weinguts. Sie werden einer strengen, manuellen Selektion unterzogen und in der modernen Vorzeigekellerei Baigorri ausgebaut.
Degustationsnotiz:
Undurchlässiges Purpur vom Rand bis zur Mitte. Fesselndes Nasenbild von roten und schwarzen Waldbeeren, saftigen Steinfrüchten, gerösteten Mandeln und Mokkabohne. Auch gebackene Birne, Korinthenschokolade und ein Hauch von Zimtstange. Am Gaumen mit geballter Kraft, die mit der angenehmen Extraktsüsse und weichen Textur in perfektem Gleichgewicht steht. Unverkennbare Garnacha-Wärme im Einklang mit viel Frische und Trinkfluss. Ein Jahrgang mit besonders viel Charme, Finesse und Tiefgang.
Passt zu:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.
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, James Suckling 91/100
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Garnacha
Artikelnummer:	0798018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri Garnacha

Rioja DOCa
Bodegas Baigorri

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20, James Suckling 91/100
Rebsorte(n):	100% Garnacha
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de