



2019 Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Barona

Vom Weinvirtuosen aus der Ribera

Beschreibung:

Francisco Barona hat mit seinen Kreationen die klassische Weinregion Ribera del Duero ganz schön durchgeschüttelt. Er hat Zugang zu den besten Parzellen und damit zu erstklassigen alten Reben. Unbeeindruckt von Tabus und Hierarchien hat er sich mittlerweile an der Spitze der Ribera etabliert. Wir sind davon überzeugt, dass er die Konkurrenz auch in Zukunft gehörig zittern lässt.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur vom Rand bis zur Mitte. Schwarze Kirschen, Brombeeren und Nusspralinen in der zauberhaften Nase. Grossartige Ribera-Kunst offenbart sich mit reifen schwarzen Beeren; prachtvoll und verschwenderisch am Gaumen mit einem feinen Tanningerüst und reichhaltiger Extraktsüsse und Textur. Verführerisch und feingliedrig zugleich tanzt er am Gaumen, wobei sich die schwarzen Fruchtnoten mit feinen Röstaromen vermählen. Mühelos und mit viel Reserve bringt er die komplexen Aromen bis ins langanhaltende, fruchtige Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Francisco Barona
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	Tinto Fino, Garnacha, Albillo
Artikelnummer:	0910819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Francisco Barona

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Barona

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): Tinto Fino, Garnacha, Albillo
Trinkreife: Jetzt bis 2037
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 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.