



2014 Baigorri Crianza

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Decanter vergibt 95 Punkte für den Jahrgang 2014

Beschreibung:

Besitzer Pedro Martínez Hernández und Önologe Simón Arina Robles haben mit Handarbeit und modernster Technik ein Rioja-Meisterstück kreiert. Das Traubengut wird von Hand gelesen und sorgfältig verlesen. Baigorri arbeitet nach dem besonders schonenden Gravitationsprinzip, das heißt, das Traubengut wird ohne Pumpen durch die Schwerkraft nach unten und schliesslich in die Barriquen befördert.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur-Granat mit violetterm Schimmer. Brombeergelee und Pflaumenkompott in der schwarzbeerigen Nase, unterlegt mit verführerischer Nusschokolade und süßem Holundersaft. Saftiger Gaumenfluss mit wiederum viel Brombeeren und nun auch schwarzen Kirschen, faszinierendes Wechselspiel zwischen zarter Tempranillo-Süsse und viel Potential versprechender Rioja-Frische, samtige Textur und feines Schoko-Toasting bis ins schwarzbeerige 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):	Decanter 95/100, Score 18.5/20, Drinks Business 93/100
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	90% Tempranillo, 10% Garnacha
Artikelnummer:	0341514

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri Crianza

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Decanter 95/100, Score 18.5/20, Drinks Business 93/100
Rebsorte(n): 90% Tempranillo, 10% Garnacha
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.