



## 2012 Baigorri Crianza

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Rioja-Meisterstück der neuen Generation

### Beschreibung:

Nicht nur die Architektur der von Iñaki Aspiazu entworfenen Bodega Baigorri ist herausragend. 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 nach den Gesetzen der Schwerkraft nach unten und schliesslich in die Barriquen befördert.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat mit schwarzen Reflexen. Nusschokolade und Zimtpflaumen in der komplexen Nase, Brombeeren, schwarzer Holunder und feine Nelkenwürze dahinter. Samtige Textur im fülligen Gaumen, angenehme Wärme ausstrahlend, runde Tannine und unverkennbare Tempranillo-Süsse in der saftigen Mitte, faszinierendes Wechselspiel zwischen Schokosüsse und Fruchtfrische, viel schwarze Frucht und dezente Mineralik bis ins waldbeerige Finale. Ein Bilderbuch-Rioja vom talentierten Önologen Simon Arina.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Rioja
<b>Produzent:</b>	Baigorri
<b>Bewertung(en):</b>	Guía Proensa 91/100, Parker 88/100, Score 18/20
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Traubensorte(n):</b>	95% Tempranillo, 5% Garnacha
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0341512075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Baigorri Crianza**

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Guía Proensa 91/100, Parker 88/100, Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 95% Tempranillo, 5% Garnacha  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.