



## 2015 Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Barona

Der neue Stern am Ribera-Himmel!

### Degustationsnotiz:

Leuchtendes, sattes Violett mit purpurnen Reflexen. Ein Duft von schwarzen Kirschen, Johannisbeeren und Brombeeren machen noblen Aromen von Süß – und Edelhölzern den Hof. Auch Noten von cremigem Kakaopulver und geröstet Mokkabohnen gesellen sich dazu. Am Gaumen offenbart sich eine fesselnde, daunenweiche Textur. Madagaskar Vanille und stilvolles, dezentes Tannin umgarnen die saftige schwarze Frucht und vermählen sich beispielsweise im eleganten, frischen Finale.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Ribera del Duero
<b>Produzent:</b>	Francisco Barona
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Tinto Fino, 5% Garnacha
<b>Artikelnummer:</b>	0910815

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Francisco Barona**

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Barona

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Tinto Fino, 5% Garnacha
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.