



## 2013 Baigorri Garnacha

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Beeindruckender Garnacha von Simon Arina

### Beschreibung:

Die Trauben des 100%igen Garnachas stammen ausschließlich von den besten und sonnenverwöhntesten Parzellen der Bodega Baigorri. Der futuristische Bau erhebt sich wie eine Galionsfigur in der kargen Landschaft. Eine Besonderheit bei der Herstellung der Weine ist die Anwendung des Gravitationsprinzips, die Pumpen überflüssig macht.

### Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit kompakter Mitte. Schwarze Frucht und dunkel gerösteter Kaffee in unzähligen Nuancen, tiefgründig und ansprechend zugleich. Druckvoller Gaumenfluss mit konzentrierten Brombeeren und schwarzer Schokolade, samtige Textur mit einzigartigem Zusammenspiel von Mineralik und Fülle, von allem viel, mit enormen Reserven, Heidelbeeren und Lakritze bis ins komplexe Finale.

### Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

### 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, Tim Atkin 93/100, James Suckling 92/100, Mundus Vini gold

**Ausbau:** 14 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Rebsorte(n):** 100% Garnacha

**Artikelnummer:** 0798013

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Baigorri Garnacha**

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Tim Atkin 93/100, James Suckling 92/100, Mundus Vini gold
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Garnacha
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<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.