



2012 Baigorri Finca la Quintanilla

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Ein neuer Stern am Rioja-Himmel

Beschreibung:

Es ist dem Önologen Simon Arina gelungen, aus den besten Parzellen des Weinguts einen Rioja zu entwickeln, dessen Ertrag an Traubengut gering ist – dafür um so intensiver mit konzentrierter Frucht überzeugt. Speziell für diesen Wein wurde auch ein neues Etikett geschaffen. Der Baigorri Finca la Quintanilla kommt in edler Holzkiste.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit schwarzer Mitte. Backpflaumen und Weinbeeren in der süsslichen Nase, karamellierte Mandeln, getrocknete Kirschen und Schokobananen dahinter, von unverkennbarer Kokosnote begleitet. Samtig-weicher Gaumenfluss mit schmeichelhafter Extraktsüsse, desserthaft und charaktervoll zugleich, Pflaumenkompott und Brombeergelee, nun auch dunkle Kirschen und schwarzer Holunder, allgegenwärtige Tempranillo-Wärme und angenehme Röstaromen bis ins zartpelzige Finale. Unvergesslicher Rioja-Genuss aus bester Lage.

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 18.5/20
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorte(n):	100% Tempranillo
Originalgebinde:	6er-Holzkiste
Artikelnummer:	0911412075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Baigorri Finca la Quintanilla

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	18 Monate in 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.