



## 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.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**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>	Rioja
<b>Produzent:</b>	Baigorri
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0911412

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Baigorri Finca la Quintanilla**

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im 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.