



## 2013 Baigorri de Garage

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Baigorris Parade-Rioja

### Beschreibung:

Das Flaggschiff dieser innovativen Bodega ist der Vino de Garage. Zwei Jahre reift der Wein in französischen Barriques. Das Traubengut von nur den besten Tempranillo-Rebstöcken garantiert einen Rioja der neuen Generation, bei dem Qualität und Genuss im Vordergrund stehen.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat mit undurchlässiger Mitte. Lebkuchen und Pflaumengebäck in der tiefgründigen Nase, schwarzer Holunder und Brombeergelee dahinter, von edlen Zimtkirschen und karamellisierten Mandeln begleitet. Süßlicher Gaumenfluss mit herrlichem Fruchtdruck und perfekt eingebundenen Tanninen, nun auch Korinthenschokolade und dunkle Kirschen, viel Reserven in der Mitte mit einzigartiger Balance zwischen Fülle, Frische und Wärme, Pflaumenlikör und getrocknete Kirschen bis ins samtig ausklingende Finale. Persönlichkeit und Genuss perfekt vereint.

### 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 19/20, 94, Guía Proensa 94/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0341813

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Baigorri de Garage**

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 19/20, 94, Guía Proensa 94/100  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.