

Reserva Magnum



Barón de Ley

Spanien
Rioja

trocken



90% Tempranillo, 5% Maturana, 5% Graciano



92 Punkte James Suckling

90 Punkte Tim Atkin

Goldmedaille Berlin Wein Trophy

Artikelbeschreibung

Dieser Reserva beeindruckt durch eine kräftige Frucht und würzige, mediterrane Nuancen, wunderbar kombiniert mit den Spuren seines Reifeprozesses: Er verlässt das Weingut, nachdem er 20 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche und weitere 2 Jahre auf der Flasche gereift ist. Ein perfekt balancierter, harmonischer Wein mit großem Potenzial.



Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen

Genussempfehlung /
Lagerfähigkeitsehr gut
9 Jahre

Herkunft

Qualitätsstufe	DOC - Denominación de Origen Controlada
----------------	---

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 20 Monate

Artikeldaten

Gebinde	1 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8420347292517 8420347142003

Analyse

Alkoholgehalt	13,5 %Vol
---------------	-----------

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Bodegas Barón de Ley S.A. 26080 Logrono / La Rioja