28051318 | 2018

RESERVA

Barón de Ley

Spanien
Rioja

trocken

Tempranillo, Graciano, Maturana

92 Punkte James Suckling

Goldmedaille Berlin Wein Trophy

Gold Frankfurt Intern. Wine Trophy FIWT

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Barón de Ley 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 / Lagerfähigkeit

sehr gut
9 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe	DOC - Denominación de Origen Controlada

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 20 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8420347292494 8420347114000

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

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

BARON DE LEY
RIOJA

PRODUZENTEN-INFO

Das Château, ein ehemaliges Benediktinerkloster aus dem 16. Jahrhundert, befindet sich auf der linken Seite des Ebrotals inmitten der 400 ha Weinberge. Es werden nur eigene Trauben verwendet und Barón de Ley besitzt die Genehmigung, Cabernet-Sauvignon Trauben anzubauen und den klassischen Tempranillo-Trauben beizumischen.
Das Château, ein ehemaliges Benediktinerkloster aus dem 16. Jahrhundert, befindet sich auf der linken Seite des Ebrotals inmitten der 400 ha Weinberge, die direkt um das Château herum angelegt wurden, so dass die Trauben vom Rebstock in den Keller einen kurzen Weg haben. Bei Barón de Ley werden nur eigene Trauben verwendet, es handelt sich also um eine Erzeugerabfüllung. Ferner besitzt Barón de Ley die Genehmigung, Cabernet-Sauvignon Trauben anzubauen und den klassischen Tempranillo-Trauben beizumischen. Schließlich werden für die mehrjährige Holzfassreife stets neue Barriques verwendet. Dies verhilft den Barón de Ley-Weinen zu einem neuen, internationalen Stil, der sich deutlich von dem der üblichen Rioja-Weine abhebt.