



28062917 | 2017

## GRAN RESERVA VINA IMAS GOLD EDITION MAGNUM



Barón de Ley



Spanien  
Rioja



Tempranillo, Cabernet Sauvignon

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein äußerst homogener, nobler Rioja mit typischem Preiselbeer-, Leder- und Vanilleduft im Bouquet. Er ist weich am Gaumen, herrlich fruchtig mild mit einem nicht enden wollenden Abgang. Diese gigantische Gran Reserva eines Superjahrgangs ist mehr als nur ein Wein. Sie ist ein Stück originärer, spanischer Weinkultur. 24 Monate im Barrique ausgebaut, anschließend 5 Jahre in der Flasche gereift.



Karaffieren

4 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeit

gut  
15-20 Jahre

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 24 Monate in Flaschenreifung 36 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8420347293194 8420347173007

### ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %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



## 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.