28063016 | 2016

# GRAN RESERVA VINA IMAS GOLD EDITION DOPPELMAGNUM

**Barón de Ley**

**Spanien**
Rioja

**trocken**

**90% Tempranillo, 10% 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. Dieser gigantische Gran Reserva eines Superjahrgangs ist mehr als nur ein Wein. Sie ist ein Stück originärer, spanischer Weinkultur.

**Karaffieren**

**1 Stunde vor Genuss öffnen**

**Genussempfehlung / Lagerfähigkeit**

**gut**
**15-20 Jahre**

## HERKUNFT

| | |
|---|---|
| **Qualitätsstufe** | DOC - Denominación de Origen Controlada |

## FARBE, GESCHMACK & MEHR

| | |
|---|---|
| **Farbe** | Rot |
| **Reifung** | im Barrique 24 Monate<br>in Flaschenreifung 36 Monate |

## ARTIKELDATEN

| | |
|---|---|
| **Gebinde** | 1 / 3.000 l |
| **Verschluss** | Naturkorken |
| **EAN Flasche / EAN Karton** | 8420347293200<br>8420347172000 |

## ANALYSE

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt** | 13.5 %Vol |

## INHALT UND NÄHRWERT

| | |
|---|---|
| **Allergene und Zusatzstoffe** | enthält keinerlei Ei-Allergene<br>enthält keinerlei Milch-Allergene |
| **Angabepflichtige Inhaltsstoffe** | enthält Sulfite |
| **Inverkehrbringer** | Weinland Ariane Abayan GmbH<br>20251 Hamburg |

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.