



## Bagordi Garnacha Reserva

**Traubensorte:** 100% Garnacha.

**Jahrgänge:** 1998, 2000, 2001, 2002

**Weinbereitung:** Diese Traubensorte hat sich optimal an die klimatischen Gegebenheiten und die kargsten Böden angepasst. Die über 50 Jahre alten Weinreben, die durch die Härte des Klimas im Verlauf der Jahre skurrile Formen aufweisen, bringen das Traubengut höchster Qualität hervor. Die Trauben werden in Kisten geerntet und anschließend möglichst sorgfältig in die Bodega gebracht. Die bis in die letzte Detail gepflegte Weinbereitung, der Ausbauprozess in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche während 14 Monaten und der nachfolgende 24-monatige Flaschenausbau ermöglichen schließlich den Erhalt dieses großartigen Weins, der mit seiner außerordentlichen Fülle an Geschmacksnoten auch den anspruchsvollsten Gaumen zufriedenstellt.

### VERKOSTUNG

**Visuelle Phase:** Intensives, leuchtendes und tiefes Kirschlor

**Geruchsphase:** Tiefes und elegantes Aroma mit dominierenden Noten nach roten reifen Früchten, mineralischer Hintergrund und herrliche Gewürznoten (Gewürznelken und schwarzer Pfeffer). Die Nuancen des Holzes werden auf feine und subtile Art in perfekter Harmonie mit den sortenspezifischen Eigenschaften wahrgenommen.

**Geschmacksphase:** Im Mund strukturiert und abgerundet. Sein süßes Tannin bewirkt eine vollmundige und geschmeidige Empfindung. Im Abgang treten die Mineralnoten und die bereits in der Nase wahrgenommenen Fruchtnoten wieder in den Vordergrund.

*Empfohlene Ausschanktemperatur:* 18°C -19°C

Notiz: Wegen der natürlichen Herstellungsverhältnisse können Sedimente mit der Zeit eintreten.