



Bagordi Reserva

Traubensorten: 100% Tempranillo.

Jahrgang: 1999, 2000, 2001, 2005, 2006, 2007, 2008

Weinbereitung: Ein solcher Wein ist durchaus nicht das Resultat eines Zufalls. Der Ausleseprozess beginnt bereits im Weinberg, in dem nur die besten Lagen ausgewählt werden. Die Weinbereitung und die Reifung während 18 Monaten in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche sowie eine lange Reifung in der Flasche geben diesem Wein die Harmonie und Eleganz eines klassischen Rioja. **Der Jahrgang 2005** wurde vom Consejo Regulador de la D.O.C.a als hervorragend benannt.

VERKOSTUNG

Visuelle Phase: Reine und leuchtende kirschrote Farbe mittlerer Intensität, mit perfekt eingebundener Textur.
Geruchsphase: Dominierend sind die balsamischen, sowie die würzigen Noten nach Leder, gebrannte Mandeln, Kaffeebohnen, schwarzer Pfeffer oder Gewürznelken. Nuancen nach reifen Waldfrüchte ergeben ein perfekt ausgeglichenes Bukett.
Geschmacksphase: Am Gaumen vollmündig mit gut eingebundenen Tanninen, die balsamischen und würzigen Nuancen kommen wieder zur Geltung. Angenehmer und ausdauernder Abgang.

Empfohlene Ausschanktemperatur: 18°C

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