



2021 Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Barona

Maestro Barona sorgt mit seinem Ribera für Furore

Beschreibung:

Francisco Barona hat die Weinregion Ribera del Duero ganz schön durchgeschüttelt. Unbeeindruckt von Tabus und Hierarchien zaubert er aus Trauben von erstklassigen alten Reben einen Wein, den er mit autochthonen Hefen vergären lässt und ungeschönt abfüllt – umso schöner ist das Resultat, mit dem er sich an der Spitze der Ribera etabliert hat.

Degustationsnotiz:

Brillantes, undurchsichtiges Purpurrot mit violetten Reflexen. Schwarze Kirschen, Brombeeren und Schwarze Johannisbeeren in der entzückenden Nase. Bezaubernde Ribera-Kunst offenbart sich im prachtvollen Nasenbild. Eine breit gefächerte Aromenvielfalt und bestechende Intensität zeigt sich auch am Gaumen, mit einem feinen Tanningerüst und reichhaltiger Extraktsüsse. Tänzerisch und leichtfüssig auch die samtige Textur, wobei sich die verführerische schwarze Frucht mit erlesenen Röstaromen vermählt. Spielend und mit reichlich Reserve bringt er das komplexe Aromenbild bis ins fulminante Finale. Geschick

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Ribera del Duero
Produzent:	Francisco Barona
Bewertung(en):	Tim Atkin 96/100, Score 19/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	85% Tinto Fino, 7.5% Garnacha, 7.5% Albillo
Artikelnummer:	0910821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Francisco Barona

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Barona

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Tim Atkin 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 85% Tinto Fino, 7.5% Garnacha, 7.5% Albillo
Trinkreife: Jetzt bis 2039
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.