



## 2021 Cécile Blanco

Rioja DOCa, Bodegas Baigorri

Weisser Stolz von Baigorri

### **Beschreibung:**

Simon Arina ist es gelungen, einen Barriqueweissen zu kreieren, der den Spagat zwischen Moderne und Tradition mühelos meistert. Das Traubengut stammt von zahlreichen Einzellagen in den Ortschaften Samaniego, Villabuena und Elvillar, also den prestigeträchtigen Reblagen der Rioja Alavesa. Ein grossartiger Begleiter der mediterranen Küche, aber auch zum Apéro ein Volltreffer.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Leuchtendes Zitronengelb mit blassgrünem Schimmer. Ein packendes, facettenreiches Aromenbild von Zitrus- und weissen Pfirsichblüten, sowie feinherben Noten von aromatischen Kräutern wie Fenchel und Salbei. Auch eine spürbar saline Komponente, die sich mit Noten von Stroh und Blütenpollen vollends in explosive Fruchtaromen einhüllt. Am Gaumen überzeugt die vollreife Frucht von Mirabelle und Honigmelone, sowie ein lebhaftes Säurespiel, das die intensive Frucht zusätzlich mit Frische

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Spanien

**Region:** Rioja

**Produzent:** Baigorri

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 10 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Rebsorte(n):** 70% Viura, 20% Garnacha Blanca, 10% Malvasia

**Artikelnummer:** 1182121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cécile Blanco**

Rioja DOCa

Bodegas Baigorri

**Herkunft:** Spanien

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):** 70% Viura, 20% Garnacha Blanca, 10%  
Malvasia

**Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 10 Monate im Barrique

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren