

Weinzentrale

EBERLE

2019 - Baron de Ley Reserva - Baron de Ley

Art.-Nr: 05962



Beschreibung:

Tiefes Kirschrot im Glas. Kräftig-fruchtig und zugleich elegant. Im Aroma und am Gaumen reife Waldbeeren, Dattelpflaumen, Kirsche. Feinwürzige Anklänge wie Vanille, Zimt und Karamell. Sehr ausgewogen, langer Abgang.

Hersteller:

Baron de Ley wurde 1985 gegründet. Das ehemalige Benediktinerkloster aus dem 16. Jahrhundert ist von rund 100 Hektar Rebfläche umgeben. Erfolgreiche Produktion von Weinen im internationalen Stil. Mehrfach ausgezeichnet.

Anbau:

In der populären Weinregion Rioja, auf der linken Seite des Ebro-Tals. Verwendet werden nur eigene Trauben bester Qualität. Ertragsreduzierung. Handlese. Selektion.

Rebsorte Tempranillo	Region Rioja	Alkoholgehalt 14,5 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Reserva	Restsüße 2,2	Ausbau Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Sehr kalkhaltig und teilweise mit Lehm	Trinkfenster 2023-2033	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Käse



Rotes Fleisch



Haute Cuisine



Lamm



Tapas



Grillgemüse



Grillen



Wildgerichte