

Weinzentrale

EBERLE

2017 - Baron de Ley Gran Reserva - Baron de Ley

Art.-Nr: 05999-12



Beschreibung:

Attraktives Rubinrot im Glas. In der Nase ausgeprägt aromatisch nach reifem Obst und Röstnoten. Im Mund Frucht, Kräuter und Tabak. Mit seidigen Tanninen, dabei frisch und lebhaft. Elegant mit fast unendlichem Finale. Großes Potential.

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 Alta, auf der linken Seite des Ebro-Tals. Verwendet werden nur eigene Trauben bester Qualität aus Rebflächen in der Gemeinde Cenicero. Dort befinden sich die ältesten Weinberge des Hauses. Ertragsreduzierung.

Rebsorte Tempranillo	Region Rioja	Alkoholgehalt 14 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Gran Reserva	Restsüße -	Ausbau Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Sehr kalkhaltig und teilweise mit Lehm	Trinkfenster 2023-2030+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter



Passt zu

