



Baron de Ley Gran Reserva Magnum 2010

Art. Nr.: 1209910

Land: Spanien

Region (Betriebssitz): La Rioja

Gebiet (Betriebssitz): Rioja Baja

Jahrgang: 2010

Rebsorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2025

Bodentyp: Kalk, Ton

Vinifizierung/Ausbau: Temperaturkontrollierte Gärung (30°C) im Stahltank, nach der 10-tägigen Mazeration reifte der Wein 24 Monate in neuen französischen und amerikanischen Eichenfässern. Nach der Füllung lagerte der Gran Reserva mehr als 5 Jahre in der Flasche.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & gehaltvoll

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Süße: Trocken

Bewertung:

Wine Enthusiast: 92

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 60.90

Verkostnotiz

Granatrot, in der Nase schöne, beerige Frucht mit zartem Vanilleton und fein-würzigen Akzenten, am Gaumen herrlich komplexe Aromen, voller, fleischiger Körper, reicher Extrakt, gute Länge.