

Baron de Ley Reserva



Artikelnummer	ES43851
Erzeuger	Baron de Ley
Jahrgang	2011
Herkunftsland	Spanien
Anbaugebiet	Rioja
Rebsorte	Tempranillo
Flaschenvolumen	0,75 l

Weincharakter

gutes Bouquet mit Noten von Waldbeeren, Veilchen, Gewürznelken und Zimt sowie süßlichen Tabakaromen

Speiseempfehlung

Wild, kräftigen Käse

Zusatzinformationen

Die Barón de Ley Reserva ist der wohl berühmteste Wein aus diesem klangvollen Haus, denn sie zeigt Jahr ein, Jahr aus ein immens gutes Verhältnis zwischen Preis und Qualität. Auch der 2006er überzeugt mit einem intensiven Rubinrot, einem anhaltenden, fruchtbetonten Bouquet mit Noten von Waldbeeren, Veilchen, Gewürznelken und Zimt sowie süßlichen Tabakaromen. Am Gaumen konzentriert, fleischig, tanninreich, die Aromenwelt von dunklen Früchte bestimmt. Im Finale verschmelzen die Gewürztöne (Nelken) mit einer angenehmen Fruchtnote.

Weingut

Das Weingut Barón de Ley hat seinen Firmensitz in einem alten Kloster. Die Renovierung des historischen Gebäudes wurde zwischen den Jahren 1995 und 1996 durchgeführt. Die erste Anpflanzung von Reben auf den Weinbergen der Ländereien des Klosters fand im Jahre 1985 statt. Unter anderem wurden 70 ha an Rebstöcken der Weinsorte Tempranillo, 10 ha der Sorte Graciano und weitere 10 ha an experimentellen Weintypen angelegt. Bald schlossen sich an die ursprünglich angepflanzten Weinberge weitere Ländereien und Weinberge an.

Bei Barón de Ley wird die Weinlese von Hand durchgeführt. Heutzutage werden in jedem Weinjahr bei Barón de Ley über 850.000 kg Trauben gelesen: Eine für die Gesamtheit des Landes bahnbrechende Verfahrensweise, wobei eine zwischen 10 % und 20 % der Traubenproduktion schwankende Menge je nach Jahrgang und Ursprung des Weines heraus gesondert wird.

Die Verfeinerung des Weines in Barriquen aus französischer Eiche ist einer der wichtigsten Pfeiler bei der Herstellung von Qualitätsweinen in La Rioja. Diese edlen Behälter bilden zusammen ein wahres Juwel in der Barriquenhalle der Kellerei Barón de Ley. Die 15.000 neuen Barriquen aus amerikanischer und französischer Eiche befinden sich unter perfekten Luftfeuchtigkeits- und Temperaturbedingungen makellos in einem klimatisierten Raum gestapelt. In ihnen werden sämtliche Weine von Barón de Ley reifen. Die 12.000 Barriquen aus amerikanischer Eiche und die weiteren 3.000 aus französischer Eiche, wurden von den berühmtesten Böttchern ausgewählt, fügen den in ihnen beinhalteten Weinen ihre besten Eigenschaften bei und bereiten sie darauf vor ihr höchstes Ausdruckspotential zu entfalten.

Analysewerte

Prior Weinhandel

Am Arnsberg 16
33619 Bielefeld

Tel 0521 104637

info@prior-weinhandel.de
www.prior-weinhandel.de

PRIOR
WEINHANDEL