



Barón de Ley Blanco Semi Dulce

Rioja, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: De druiven komen van Finca Carbonera, op een hoogte van 700-950 m boven zeeniveau.

VINIFICATIE: Fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen vaten, waar het proces geforceerd wordt gestopt om de natuurlijke restsuikers te extraheren die deze frisse en aromatische halfzoete wijn kenmerkt.

DRUIVEN: sauvignon blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,50%

GEUR & SMAAK: De wijn is helder strogeel met een levendige gouden rand en heeft zuivere en complexe aroma's van passievrucht, munt en hints van honing. De uitstekende balans tussen zuurgraad en suiker maakt de smaak fris met een licht pruimachtig gevoel.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij verschillende voorgerechten, zoals zoute kazen en foie gras, en bij desserts op basis van fruit.

WEETJE: Finca Carbonera, waar de druiven in deze wijn vandaan komen, is de hoogstgelegen wijngaard van de DOCa Rioja.


BARÓN DE LEY
RIOJA



Barón de Ley werd in 1985 opgericht door een team van ervaren wijnprofessionals uit Rioja dat een nieuw type wijnhuis wilde opzetten, met een voor de regio geheel nieuwe aanpak. Het voormalige klooster met 90 hectare land bood hun de kans om wijnen te maken van druiven uit eigen wijngaarden. Bijzonder, want in Rioja zijn de meeste wijngaarden nog altijd in handen van druivenboeren die hun druiven aan de wijnhuizen verkopen. Barón de Ley is befaamd om zijn Reserva-wijnen: krachtig, geconcentreerd en complex, maar ook fruitgedomineerd en daardoor aantrekkelijk voor een brede groep wijndrinkers. Met autochtone druiven zoals garnacha, graciano, maturana en garnacha blanca naast tempranillo blijft Barón de Ley trouw aan zijn roots, maar verbreedt het de mogelijkheden om nieuwe, onderscheidende wijnen te maken. De wijnen van Barón de Ley zijn 100% Rioja, maar hebben stuk voor stuk een eigentijds karakter.