



Muga Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Muga

Eine Selektion der besten Trauben

Beschreibung:

Das Weingut liegt in der Stadt Haro in der Region La Rioja im Norden Spaniens. Die Bodegas Muga ist bekannt für ihre traditionelle Weinherstellungsmethode und ihr Engagement, Eichenfässer zur Reifung ihrer Weine zu verwenden. Sie sind eine der wenigen Kellereien in Rioja, die ihre eigenen Eichenfässer herstellen.

Degustationsnotiz:

Leuchtend im Glas, im Bouquet mit einem Touch Vanille, roten Früchten, feiner Eichenholznote und Gewürzen. Im Mund mit einem eleganten Stil, milder Säure, opulenter und animierender Frucht mit Frische. In diesem Jahrgang gingen alle Trauben der besten Weine in die Reserva. Somit ein ganz besonderer Wert. Langes Finale mit zarter Baumnussnote, Schokolade und echtem Tiefgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Muga

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Graciano, 5% Mazuelo

Artikelnummer: 1231219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Muga Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Muga

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 94/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Graciano, 5% Mazuelo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.