



Muga Selección Especial

Rioja DOCa, Bodegas Muga

Mugas Fass-Selektion und bester Rotwein aus dem Jahrgang

Beschreibung:

Bei einer grossen Anzahl Barriquefässern, wie sie bei Bodegas Muga bestaunt werden können, kommt es immer wieder vor, dass sich der Wein in manchen Fässern besser entwickelt als in den anderen. Muga hat daraus eine Tugend gemacht und füllt die besten Fässer der Reserva-Qualitäten als Selección separat ab - quasi als Quintessenz der Reserva eines Jahrgangs.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Rubinrot, im Duft mit getrockneten Kirschen, roten Beeren, Waldbeeren, getrockneten Kräutern und feuchtem Stein. Am Gaumen satte Frucht, moderate, eingebundene Säure, äusserst feines und dezentes Holz, feinste Tannine. Langes Finale, ein herausragender Wein, in dem die besten Trauben des Jahrgangs enthalten sind.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Muga

Ausbau: 28 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

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

Artikelnummer: 1231320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Muga Selección Especial

Rioja DOCa
Bodegas Muga

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Jeb Dunnuck 95/100, Parker 94/100, Vinous 93/100, Wine Spectator 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Mazuelo, 5% Graciano
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	28 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.