

2015 Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa, Set mit 6 Gläsern, Set avec 6 verres

Murrietas Vorzeigewein

Beschreibung:
Der Perfektionist Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga versucht stets, die Qualität seiner Weine zu steigern und damit die Erwartungen zu übertreffen. Die Trauben stammen aus der Rioja Alta und reifen auf 320 bis 485 Metern über dem Meeresspiegel. Der Reserva unterstreicht mit seiner einzigartigen Balance zwischen Eleganz, Frische und fülliger Vielschichtigkeit jedes Festessen.
Degustationsnotiz:
Helles Granat mit rubiner Mitte. Rotbeeriges Nasenbild mit feiner Zimtwürze unterlegt, reife Himbeeren, Walderdbeeren und Hagebuttenmarmelade, auch Mandeln und Milchschokolade. Eleganter Auftakt mit sanften Tanninen und verführerischer Beerenfrucht, samtig-weiche Textur in der süsslichen Mitte, nun auch Kirschenkuchen und Früchtebrot, begleitet von edler Mokkanote, unverkennbare Reserva-Wärme und bis am Schluss immer wieder neue Fruchtnuancen zeigend. So intensiv kann Finesse sein.
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
Region:	Rioja
Produzent:	Marqués de Murrieta
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	80% Tempranillo, 12% Graciano, 6% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta
Artikelnummer:	1022915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa
Set mit 6 Gläsern
Set avec 6 verres

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Tempranillo, 12% Graciano, 6% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch