



## 2016 Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Ein Vorzeige-Rioja

### 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:

Undurchdringliches, brillantes Purpur mit granatroten Reflexen. Ein intensiv duftendes, köstliches Bouquet von schwarzen Kirschen, Waldbeeren, Eukalyptus und exotischen Gewürzen. Am Gaumen schwarze Beeren, Blutorange und einer Prise Kokosraspel. Ein Wechselspiel Zimtpflaumen, Wildblumen und kühler Minze. Die feingliedrige, flüssige Textur verbindet sich vorzüglich mit dem knackigen, perfekt eingebundenen Tannin bis ins aromatische Finale.

### 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 94/100, Parker 93–94/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100, Guía Peñín 93/100

### Ausbau:

16 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2030

### Rebsorte(n):

87% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha

### Artikelnummer:

1022916

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Parker 93–94/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100, Guía Peñín 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	87% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.