



## 2014 Marqués de Murrieta

Gran Reserva, Rioja DOCa

Ein Juwel aus dem Hause Murrieta

### Beschreibung:

Der Jahrgang 2014 gilt als Geheimtip – Das gesamte Traubengut des legendären Castillo Ygay Gran Reserva wurde in diesem Gran Reserva verwendet.

### Degustationsnotiz:

Brillantes Granatrot mit rubinroten Reflexen. Ein edles, facettenreiches Bouquet von roten Sauerkirschen, Waldbeeren, Blutorangenschale und einem Hauch von Eukalyptus und Herbstlaub. Des Weiteren zeigen sich ätherische Aromen von Wildblumen und süssen, exotischen Gewürzen. Die Textur am Gaumen zeigt ausgezeichneten Fluss, der sich vorzüglich mit dem knackigen, perfekt eingebundenen Tannin verflechtet.

### 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 95/100, Parker 94/100, Score 19/20

### Ausbau:

25 Monate in Grossholz

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

13.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2036

### Rebsorte(n):

84% Tempranillo, 9% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta

### Artikelnummer:

1023014

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Marqués de Murrieta**

Gran Reserva  
Rioja DOCa

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 84% Tempranillo, 9% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2036  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 25 Monate in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.