



2019 Finca Muñoz

Colección de la Familia, VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Strukturiert und intensiv, die Balance zwischen Frucht und Eiche

Beschreibung:

Finca Muñoz ist ein renommierter Weinkeller in der spanischen Region Castilla- La Mancha. Die Weinberge werden sorgfältig bewirtschaftet und selektiv geerntet, um die beste Qualität der Trauben zu gewährleisten.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit granatroten Reflexen. Knackige Blaubeeren, eingelegte schwarze Kirschen und Brombeergelée in der verschwenderischen Nase, begleitet von feinen Röstnoten und unverwechselbarem Tempranillo-Schmelz. Durchaus facettenreiche Fruchtaromen, dazu ein Hauch von Eukalyptus, Salbei und Kokosraspel. Im Gaumen mit druckvollem Auftakt und samtiger Textur, üppiger Fruchtsüsse und knackigem Tannin in der ausdrucksstarken Mitte. Wunderbar ausgewogenes Wechselspiel von Opulenz und Finesse bis ins seidenweiche 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:

Castilla-La Mancha

Produzent:

Muñoz

Bewertung(en):

Score 18/20, James Suckling 91/100

Ausbau:

8 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Rebsorte(n):

100% Tempranillo

Artikelnummer:

1160919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Finca Muñoz

Colección de la Familia
VT Castilla
Viñedos y Bodegas Muñoz

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18/20, James Suckling 91/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.