

Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa, Vertical Case Vintage 2012 to 2017

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 Purpur vom Rand bis zur Mitte. Ein intensiv duftendes, harmonisches Bouquet von schwarzen und roten Kirschen, Baumnusspraline Herbstlaub. Des Weiteren ätherische Aromen von Eukalyptus und exotischen Gewürzen. Am Gaumen offenbaren sich kleine schwarze Beeren, Blutorangenschale und eine herzhafte Malznote. Das Wechselspiel von reifen Früchten, getrockneten Blütenblättern und kühlender Minze. Die feingliedrige Textur verbindet sich mühelos mit dem präzis eingebundenen Tannin bis ins formvollendete 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):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	10229--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Vertical Case Vintage 2012 to 2017

Herkunft: Spanien

Bewertung(en): Score 18.5/20

Rebsorte(n):

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.