



2019 Muga Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Muga

Eine Selektion der besten Trauben

Beschreibung:

Das Weingut liegt in der Stadt Haro in der Region La Rioja im Norden Spaniens. Die Bodegas Muga ist bekannt für ihre traditionelle Weinherstellungsmethode und ihr Engagement, Eichenfässer zur Reifung ihrer Weine zu verwenden. Sie sind eine der wenigen Kellereien in Rioja, die ihre eigenen Eichenfässer herstellen.

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

Bewertung(en):

Parker 94/100, James Suckling 94/100

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Rebsorte(n):

70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Graciano, 5% Mazuelo

Artikelnummer:

1231219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Muga Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Muga

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 94/100, James Suckling 94/100
Rebsorte(n): 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Graciano,
5% Mazuelo
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.