



2019 Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Ein grandioser Jahrgang für den legendären Reserva

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):

James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Falstaff 92/100, Guía Peñín 93/100, Tim Atkin 95/100

Ausbau:

24 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2033

Rebsorte(n):

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

Artikelnummer:

1022919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Falstaff 92/100, Guía Peñín 93/100, Tim Atkin 95/100
Rebsorte(n):	87% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.