



2016 Marqués de Murrieta

Gran Reserva, Rioja DOCa

Ein Juwel aus dem Hause Murrieta

Beschreibung:

Marques de Murrieta gehört zu den Vorzeigeweingütern des Rioja Alta. Die Trauben für den Gran Reserva stammen aus dem legendären Ygay Rebberg, der auf einer Höhe von 320-486 Meter über Meer liegt.

Degustationsnotiz:

Brillantes Granatrot mit rubinroten Reflexen. Ein einnehmendes, facettenreiches Bouquet von schwarzen Beeren, Herbstwald, Trüffel und Rauchfleisch. Dazu ein Anflug von Kirschtorte, feinem Pfeifentabak und warmen Gewürzen. Am Gaumen die unverkennbaren Noten von roten Kirschen und Blutorangenschale. Am Gaumen kräftig, aber geschmeidig und poliert, mit feinkörnigem Tannin und einer dezenten Säure.

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, Parker 94+/100, Score 19/20, Tim Atkin 96/100

Ausbau:

26 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2036

Rebsorte(n):

82% Tempranillo, 9% Garnacha Tinta, 7% Mazuelo, 2% Graciano

Artikelnummer:

1023016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marqués de Murrieta

Gran Reserva
Rioja DOCa

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): James Suckling 96/100, Parker 94+/100, Score 19/20, Tim Atkin 96/100
Rebsorte(n): 82% Tempranillo, 9% Garnacha Tinta, 7% Mazuelo, 2% Graciano
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 26 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.