



Muga Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Muga

Une sélection des meilleurs raisins

Beschreibung:

Le domaine viticole est situé dans la ville de Haro, dans la région de La Rioja, au nord de l'Espagne. Les Bodegas Muga sont connues pour leur méthode de vinification traditionnelle et leur engagement à utiliser des fûts de chêne pour le vieillissement de leurs vins. C'est l'une des rares caves de la Rioja à produire ses propres fûts de chêne.

Degustationsnotiz:

.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Bodegas Muga

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Graciano, 5% Mazuelo

Artikelnummer: 1231219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Muga Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Muga

Herkunft:	Espagne
Notation:	Parker 94/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Graciano, 5% Mazuelo
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.