2019 Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Un grand millésime pour la légendaire Reserva

Description:
Le perfectionniste qu'est Vicente Dalmau Cebrián- Sagarriga recherche sans cesse à améliorer la qualité de ses vins et, ainsi, à dépasser les attentes. Les raisins sont issus de la Rioja Alta, où ils sont cultivés à une altitude comprise entre 320 et 485 mètres. Ce Reserva, alliance unique d'élégance, de complexité, de fraîcheur et d'opulence, a le talent de rehausser tous les repas de fête.
Note de dégustation:
Pourpre impénétrable du disque jusqu'au centre. Bouquet intense et harmonieux de cerises noires et rouges, de praliné aux noix et de feuilles d'automne, sur des nuances vaporeuses d'eucalyptus et d'épices exotiques. Une savoureuse note maltée agrémente la bouche aux arômes de petites baies noires et d'écorces d'orange sanguine. Alternance de fruits mûrs, de pétales de fleurs séchées et de menthe rafraîchissante. La texture délicate se marie sans peine aux tannins fondus et précis, jusque dans la finale parfaite.
Accompagne idéale:
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).
Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Rioja
Producteur:	Marqués de Murrieta
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Falstaff 92/100, Guía Peñín 93/100, Tim Atkin 95/100
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	87% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta
Référence:	1022919

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Origine:	Espagne
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Falstaff 92/100, Guía Peñín 93/100, Tim Atkin 95/100
Cépage(s):	87% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch