



2012 Marqués de Murrieta

Gran Reserva, Rioja DOCa

Der Gran Reserva passt aufgrund der einzigartigen Balance zwischen Eleganz, Vielschicht Frische und Fülle zu jedem Festessen.

Descrizione del vino:

Marques de Murrieta gehört zweifellos zu den Vorzeigeweingütern des Rioja Alta. Das Credo des Qualitätsponiers Vicente Dalmau Cebrian-Sagarriga ist es, die Erwartungen stets zu übertreffen. Die Trauben stammen aus dem Ygay Rebberg auf einer Höhe von bis zu 485 Meter über Meer. Dieser großartige Gran Reserva passt aufgrund der einzigartigen Balance zwischen Eleganz, Vielschichtigkeit, Frische und Fülle zu jedem Festessen.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Granat mit rubinen Reflexen. Edel wirkendes Fruchtbouquet mit roten Früchten und feinsten Milkschokolade, reife Walderdbeeren, Johannisbeersaft und Preiselbeermarmelade. Samtige Textur im eleganten Gaumen, finessenreich und tiefgründig zugleich, weiche Tannine und geleeartiges Extrakt, nun auch Zwetschgenkompott und Brombeerkonfekt, Kaffeepralinen und delikate Walhönigsüsse bis ins minutenlang anhaltende Finale.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Rioja
Produttore:	Marqués de Murrieta
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20, Guía Peñín 94/100
Vinificazione:	29 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	80% Tempranillo, 9% Mazuelo, 8% Garnacha Tinta, 3% Graciano
Numero di articolo:	1023012

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marqués de Murrieta

Gran Reserva
Rioja DOCa

Origine:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20, Guía Peñín 94/100
Varietà d'uva:	80% Tempranillo, 9% Mazuelo, 8% Garnacha Tinta, 3% Graciano
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	29 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.