



2012 Finca Muñoz Tempranillo

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Gold bei der Berliner Wein Trophy 2017

Descrizione del vino:

Südlich von Madrid zaubert Bienvenido Muñoz aus knorrigen Buschreben einen Tempranillo der Extraklasse.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat mit rubiner Mitte. Korinthen und Zimtzwetschgen in der süsslichen Nase, getrocknete Birnen und Haselnussgebäck dahinter. Eleganter Auftakt mit grossartiger Balance zwischen rotbeeriger Frische und honigartiger Süsse, gleichmässiger Gaumenfluss mit viel Kirschen, dunklen Himbeeren und Zwetschgensaft, unverkennbarer Tempranillo-Genuss bis ins saftige Finale.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Castille-La Manche
Produttore:	Muñoz
Valutazioni:	Gold Me, Score 17/20
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0300312

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Finca Muñoz Tempranillo

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Gold Me, Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.