



2010 Sello del Rey

Colección Privada, VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Weinmagie aus bis zu 100-jährigen Reben

Descrizione del vino:

Nach guter spanischer Tradition reserviert eine Bodega für besondere Gäste einen besonderen Wein. Bei Viñedos y Bodegas Muñoz ist das die Colección Privada, ein von Hand gelesener, reinsortiger Tempranillo von alten Reben. Der Name verpflichtet. Das «Siegel des Königs» steht für Finesse und Eleganz.

Nota di degustazione:

Dichtes Purpur-Granat mit schwarzem Schimmer. Korinthenschokolade und Backpflaumen in der verschwenderischen Nase, Zimtkirschen und verführerische Tempranillo-Süsse an Dörrbananen und Datteln dahinter. Druckvoller Auftakt mit samtigen Tanninen und fleischigem Extrakt, zunehmende Brombeerfrucht und Schokolade in vielen Facetten, saftig und charaktervoll zugleich, gute Balance auf höchstem Niveau, enorme Reserven zeigend, getrocknete Kirschen und wiederum Korinthen bis ins minutenlang nachklingende Finale. Hat die Fülle eines Ribera del Duero, die Frische eines Rioja und kann es mit den besten aus beiden Regionen aufnehmen.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Castille-La Manche
Produttore:	Muñoz
Valutazioni:	Score 19/20, Falstaff 90/100
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0720110

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sello del Rey

Colección Privada

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20, Falstaff 90/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.