



2014 Finca Muñoz Tempranillo

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Der samtige Tempranillo für jeden Tag

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Intensives Purpur-Granat. Süsse Kirschen und Backpflaumen in der aufwärmenden Nase, feines Nuss-Schoko-Toasting schwingt mit. Samtiger Gaumenfluss mit wiederum viel schwarzer und roter Frucht, gute Balance zwischen frischer Beerenfrucht und süßem Kirschenkompott, 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:	Score 17/20
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0300314

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Finca Muñoz Tempranillo

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.