

Prado Enea Gran Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Muga

Rioja-Klassiker vom gelobten Hang



Beschreibung:

Das Geheimnis der Bodega Muga ist eigentlich: es gibt keines! Es ist wohl die Gelassenheit, die sie auszeichnet, alle Schritte vom Weinberg über die Lese und die Weinbereitung bis hin zum Abfüllen gehen sie mit der Erfahrung einer Familie an, die schon alle Kapriolen des Wetters oder Überraschendes im Keller erlebt hat. Sie kennen ihre Rebstöcke und die Besonderheiten der alten Rebanlagen, denn ihre Geschichte, ihr Fundament an Wissen reicht zurück bis 1932. Behutsam haben Juan und Manuel, die 3. Generation auf dem Gut, die Innovationen der spanischen Weinmoderne übernommen, keltern aber keine uniformen Trendweine, sondern fokussieren sich auf das Terroir: der Weinberg steht im Mittelpunkt ihrer Aufmerksamkeit. Ein an der Lage orientierter Weinstil fördert die Eigenheiten, denn: Charakter besitzen die begehrten Flächen rund um die „Montes Obarenes“ zweifellos. Die kühlen Höhenlagen bringen enorme Frische und Tiefe in die Trauben – und um die Vorzüge einer eigenen Küferei wird Muga sowieso von vielen Nachbarn beneidet. So erhält jeder Wein passgenau das richtige Maß an Holz für den letzten Feinschliff. Was dann über den Gaumen rollt, ist die berühmte „Muga-Stilistik“: elegant und ausdrucksstark, dabei ausgewogen und finessenreich. Ganz bewusst erzeugt man nur ein kleines Sortiment, um das man sich aber umso intensiver kümmert. Was zur Abfüllung kommt, sind dann ausnahmslos großartige Visitenkarten der Vorzeigeregion Rioja. Wie etwa beim „Prado Enea“ – der gelobte Hang, so die wörtliche Übersetzung, bringt auf 600 Metern Höhen alle Facetten des Tempranillo-Anteils (70%) hervor: Dank seiner kühlen Frische ist er meisterlich ausbalanciert, hat genau das richtige Maß an Fasswürze. Das ist kein lauter Draufgänger, sondern ein burgundisch anmutender Klassiker mit Reifepotential.

Aromenprofil:

Leuchtendes Ziegelrot, super feiner Duft nach eingelegten Pflaumen, roten und dunklen Beeren, Gewürzen und dezentem Vanilleton. Am Gaumen Eleganz und Klasse pur, ein Wein alter Schule, erzkonservativ und traditionell, eine Spezies, die beinahe dem modernen Massengeschmack zum Opfer gefallen wäre. Feine, edle Frucht, Zedernholz, Röstaromen, Leder, Vanille. Extrem weiche und samtige Haptik, voller Körper mit irrer Länge und Nachhall.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Muga

Alkoholgehalt: 14.5%

Artikelnummer: 1231416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Prado Enea Gran Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Muga

Herkunft: Spanien
Ratings: Parker 97+/100, Decanter 93/100, James Suckling 97/100, Wine Spectator 94/100
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.
Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.