



Torre Muga

Rioja DOCa, Bodegas Muga

Einer der Wein-Ikonen Spaniens aus uralten Rebstöcken einer Einzellage

Beschreibung:

Definitiv einer der besten Weine Spaniens. Mehrfacher Sieger internationaler Verkostungen und eine Ikone spanischen Weins. Aus einer Einzellage mit alten Rebstöcken, Ausbau in französischen Barriques und lange Verfeinerung auf der Flasche. Torre Muga war einer der ersten Einzellagenweine in der Rioja und stilbildend für eine ganze Reihe hochwertigster Spitzenweine. Kult.

Degustationsnotiz:

Intensives, leuchtendes Rot, eindringliche Schwarzbeerenfrucht im Bouquet, schwarzer Trüffel, zartes Vanille, Röstaromen und getrockneter Rosmarin. Am Gaumen mit viel Power und Dichte, fantastische Fruchtfülle, unglaubliche Extraktsüße und Konzentration. Feste, jedoch samtige-seidige Tannine erster Güte, die ein langes Leben versprechen. Kraftvoller Kern schwarzer Beeren, extrem lang und nachhaltig.

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.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Muga

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 75% Tempranillo, 15% Carignan Noir (Carignan), 10% Graciano

Artikelnummer: 1231520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Torre Muga

Rioja DOCa
Bodegas Muga

Herkunft: Spanien
Ratings: Jeb Dunnuck 97/100, Guía Peñín 95/100, James Suckling 96/100, Parker 95/100, Vinous 94/100, Wine Spectator 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 75% Tempranillo, 15% Carignan Noir (Carignan), 10% Graciano
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.