

Muga Blanco

Rioja DOCa, Bodegas Muga

Tradition und Aufbruch

Beschreibung:

Obwohl Muga zu den Traditionsbetrieben in der Rioja Alta gehört, wirkt hier nichts angestaubt. Ein echter Schatz sind die exponierten Lagen am Montes Obarenes, sie liegen im Einzugsbereich des Atlantiks und bieten mit ihren Ton-Kalk-Böden ideale Bedingungen insbesondere für die weißen Rebsorten. In der Nase zeigt sich der Muga Blanco mit markanter Kräuter- und Zitrusnote, dazu ein Hauch von Vanille, alles super ausbalanciert mit Noten von Aprikose und Banane, die Säure schwebt ganz fein im Hintergrund. Im Gegensatz zu früheren Tagen nur ein ganz leichter ‚Touch‘ vom Holz, der sich klasse integriert. Toller weißer Rioja, gekonnt modern ausgebaut.

Aromenprofil:

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Muga

Alkoholgehalt: 13.5%

Artikelnummer: 1231025



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Muga Blanco

Rioja DOCa
Bodegas Muga

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18/20
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.