



Finca Muñoz

Colección de la Familia, VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Strukturiert und intensiv, die Balance zwischen Frucht und Eiche

Beschreibung:

Finca Muñoz ist ein renommierter Weinkeller in der spanischen Region Castilla- La Mancha. Die Weinberge werden sorgfältig bewirtschaftet und selektiv geerntet, um die beste Qualität der Trauben zu gewährleisten.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit granatroten Reflexen. Knackige Blaubeeren, eingelegte schwarze Kirschen und Brombeergelee in der verschwenderischen Nase, begleitet von feinen Röstnoten und unverwechselbarem Tempranillo-Schmelz. Durchaus facettenreiche Fruchtaromen, dazu ein Hauch von Eukalyptus, Salbei und Kokosraspel. Im Gaumen mit druckvollem Auftakt und samtiger Textur, üppiger Fruchtsüße und knackigem Tannin in der ausdrucksstarken Mitte. Wunderbar ausgewogenes Wechselspiel von Opulenz und Feinheit bis ins seidenweiche Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	VT Castilla
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1160921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Finca Muñoz

Colección de la Familia
VT Castilla

Herkunft:	Spanien
Ratings:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.