



2014 Sello del Rey

Colección Privada, VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Der Wein mit dem Siegel des Königs

Beschreibung:

Nach bester spanischer Tradition reserviert eine Bodega für besondere Gäste einen außergewöhnliche Wein. Bei Viñedos y Bodegas Muñoz ist das die Colección Privada, ein von Hand gelesener, reinsortiger Tempranillo von den besten Parzellen ausschliesslich alter Reben. Der Name verpflichtet. Das „Siegel des Königs“ steht für Finesse und Eleganz.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat mit schwarzen Reflexen. Brombeergelee und Kirschenkompott in der verschwenderischen Nase, unterlegt mit Heidelbeeren, feinen Kaffeenoten und allgegenwärtiger Tempranillo-Süsse. Druckvoller Auftakt mit samtiger Textur und fleischigem Extrakt, weiche Tannine in der facettenreichen Mitte, wieder schwarze und blaue Frucht an vollreife Brombeeren und Holundersaft erinnernd, gute Balance zwischen Charakter und Eleganz, facettenreiche Schokonoten bis ins samtig-weiche Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochschwanz.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Castilla-La Mancha
Produzent:	Muñoz
Bewertung(en):	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Traubensorte(n):	100% Tempranillo
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0720114075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sello del Rey

Colección Privada

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.