



## 2015 Finca Muñoz Tempranillo

VT Castilla, Viñedos y Bodegas Muñoz

Ein garantierter Wert aus dem zentralen Hochplateau Spaniens

**Beschreibung:**

Südlich von Madrid zaubert Bienvenido Muñoz aus knorrigen Buschreben einen Tempranillo der Extraklasse.

**Degustationsnotiz:**

Brillantes Kirschrot mit leicht orangen Reflexen. An der Nase prachtvolle Aromen von Wildkirschen, gerösteter Blutorangenschale und einer Nuance von Eukalyptus und Süssholz. Am Gaumen inszenieren sich rote Früchte und ein ätherisches Bouquet von Minze, Lorbeer sowie subtilen Holznoten.

**Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Castilla-La Mancha
<b>Produzent:</b>	Muñoz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0300315

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Finca Muñoz Tempranillo**

VT Castilla

Viñedos y Bodegas Muñoz

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.