



2012 Marqués de Murrieta

Gran Reserva, Rioja DOCa

Der Gran Reserva passt aufgrund der einzigartigen Balance zwischen Eleganz, Vielschichtigkeit, Frische und Fülle zu jedem Festessen.

Beschreibung:

Marques de Murrieta gehört zweifellos zu den Vorzeigeweingütern des Rioja Alta. Das Credo des Qualitätsponiers Vicente Dalmau Cebrian-Sagarriga ist es, die Erwartungen stets zu übertreffen. Die Trauben stammen aus dem Ygay Rebberg auf einer Höhe von bis zu 485 Meter über Meer. Dieser großartige Gran Reserva passt aufgrund der einzigartigen Balance zwischen Eleganz, Vielschichtigkeit, Frische und Fülle zu jedem Festessen.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Granat mit rubinen Reflexen. Edel wirkendes Fruchtbouquet mit roten Früchten und feinsten Milchschokolade, reife Walderdbeeren, Johannisbeersaft und Preiselbeermarmelade. Samtige Textur im eleganten Gaumen, finessenreich und tiefgründig zugleich, weiche Tannine und geleeartiges Extrakt, nun auch Zwetschgenkompott und Brombeerkonfekt, Kaffeepralinen und delikate Walhönigsüsse bis ins minutenlang anhaltende Finale.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Rioja
Produzent:	Marqués de Murrieta
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 19/20, Guía Peñín 94/100
Ausbau:	29 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	80% Tempranillo, 9% Mazuelo, 8% Garnacha Tinta, 3% Graciano
Artikelnummer:	1023012

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marqués de Murrieta

Gran Reserva
Rioja DOCa

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Score 19/20, Guía Peñín 94/100
Rebsorte(n): 80% Tempranillo, 9% Mazuelo, 8% Garnacha Tinta, 3% Graciano
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 29 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.