



2013 Marqués de Murrieta

Gran Reserva, Rioja DOCa

Ein Glanzstück aus dem Hause Murrieta

Beschreibung:

Marques de Murrieta gehört zu den Vorzeigeweingütern des Rioja Alta. Die Trauben für den Gran Reserva stammen aus dem legendären Ygay Rebberg, der auf einer Höhe von 320-486 Meter über Meer liegt.

Degustationsnotiz:

Brillantes Granatrot mit rubinroten Reflexen. Ein elegantes, nuancenreiches Bouquet von roten Kirschen, Waldhimbeeren, Tarocco- Orange und einer Prise Kokosraspel. Des Weiteren zeigen sich flüchtige Aromen von Wildblumen und kühler Minze. Die Textur am Gaumen zeigt ausgezeichneten Fluss der sich vorzüglich mit dem knackigen, perfekt eingebundenen Tannin verflechtet.

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:

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

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Rioja

Produzent:

Marqués de Murrieta

Bewertung(en):

Parker 94/100, Score 19/20

Ausbau:

30 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2033

Rebsorte(n):

83% Tempranillo, 9% Mazuelo, 5% Garnacha Tinta, 2% Graciano

Artikelnummer:

1023013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marqués de Murrieta

Gran Reserva
Rioja DOCa

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 83% Tempranillo, 9% Mazuelo, 5% Garnacha Tinta, 2% Graciano
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 30 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.