



## 2019 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 Purpur 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 Finesse 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:

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

Herkunftsland: Spanien

Region: Castilla-La Mancha

Produzent: Muñoz

Bewertung(en): Score 18/20, James Suckling 91/100

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0 %
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1160919



# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Finca Muñoz

Colección de la Familia VT Castilla Viñedos y Bodegas Muñoz

Herkunft: Spanien

Bewertung(en): Score 18/20, James Suckling 91/100

Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.