



## 2019 Torre Muga

Rioja DOCa, Bodegas Muga

Einer der Wein-Ikonen Spaniens aus uralten Rebstöcken einer Einzellage

### **Beschreibung:**

Definitiv einer der besten Weine Spaniens. Mehrfacher Sieger internationaler Verkostungen und eine Ikone spanischen Weins. Aus einer Einzellage mit alten Rebstöcken, Ausbau in französischen Barriques und lange Verfeinerung auf der Flasche. Torre Muga war einer der ersten Einzellagenweine in der Rioja und stilbildend für eine ganze Reihe hochwertigster Spitzenweine. Kult.

### **Degustationsnotiz:**

Intensives, leuchtendes Rot, eindringliche Schwarzebeerenfrucht im Bouquet, schwarzer Trüffel, zartes Vanille, Röstaromen und getrockneter Rosmarin. Am Gaumen mit viel Power und Dichte, fantastische Fruchtfülle, unglaubliche Extraktsüße und Konzentration. Feste, jedoch samtige-seidige Tannine erster Güte, die ein langes Leben versprechen. Kraftvoller Kern schwarzer Beeren, extrem lang und nachhaltig.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **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:**

Rioja

### **Bewertung(en):**

Tim Atkin 98/100, James Suckling 97/100, Parker 95+/100

### **Ausbau:**

18 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2045

### **Rebsorte(n):**

75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10% Graciano

### **Artikelnummer:**

1231519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Torre Muga**

Rioja DOCa  
Bodegas Muga

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Tim Atkin 98/100, James Suckling 97/100,  
Parker 95+/100  
**Rebsorte(n):** 75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10% Graciano  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2045  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im 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.