



2018 Muga Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Muga

Muga Reserva aus einer Selektion der besten Trauben des Jahrgangs

Beschreibung:

Im Jahrgang 2018 wurden nur 2 Rotweine erzeugt: die Reserva und daraus als Fass-Selektion die Selection Especial. Hierin kamen alle deklassifizierten Trauben für Prado Enea und Torre MUGA, so dass man von einem ganz besonderen Wert sprechen kann!

Degustationsnotiz:

Leuchtend im Glas, im Bouquet mit einem Touch Vanille, roten Früchten, feiner Eichenholznote und Gewürzen. Im Mund mit einem eleganten Stil, milder Säure, opulenter und animierender Frucht mit Frische. In diesem Jahrgang gingen alle Trauben der besten Weine in die Reserva. Somit ein ganz besonderer Wert. Langes Finale mit zarter Walnussnote, Schokolade und echtem Tiefgang.

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): James Suckling 94/100

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 70% Tempranillo, 20% Garnacha, Graciano, Mazuelo

Artikelnummer: 1231218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Muga Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Muga

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): James Suckling 94/100
Rebsorte(n): 70% Tempranillo, 20% Garnacha, Graciano, Mazuelo
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.