



2019 Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Ein grandioser Jahrgang für den legendären Reserva

Beschreibung:

Der Perfektionist Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga versucht stets, die Qualität seiner Weine zu steigern und damit die Erwartungen zu übertreffen. Die Trauben stammen aus der Rioja Alta und reifen auf 320 bis 485 Metern über dem Meeresspiegel. Der Reserva unterstreicht mit seiner einzigartigen Balance zwischen Eleganz, Frische und fülliger Vielschichtigkeit jedes Festessen.

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):

James Suckling 96/100, Tim Atkin 95/100, Guía Peñín 93/100

Ausbau:

24 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2033

Rebsorte(n):

87% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta

Artikelnummer:

1022919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Tim Atkin 95/100, Guía Peñín 93/100
Rebsorte(n):	87% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.