DRINKS.

Bodegas Muga Prado Enea Gran Reserva DOCA 2011 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408405
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Rioja
Abfüller	Bodegas Muga, Avenida Vizcaya, Barrio de la Estación, 2, 26200 Haro, La Rioja, Spanien
Marke	Bodegas Muga
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Vollmundiges Aroma von Beeren und Pflaumen, Gewürzen, Nüssen, Schokolade, Tabak und Kräutern.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	80% Tempranillo, 20% Grenache, Mazuelo (Carignan) & Graciano
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben

Vegan	Nein
Kosher	Nein
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2011
Passend zu	Grill, Käse, Rotes Fleisch

Beschreibung

Das 1932 durch Isaac Muga und Aurora Caño gegründete Weinunternehmen Bodega Muga befindet sich interessanterweise in Mitten des Zentrums von Haro des Historischen Bahnviertels. Das Gut wird noch immer im Familienbetrieb geführt. Die verschiedenen Rebberge sind ausschliesslich mit autochthonen Rebsorten bestockt, wie es für das gesamte Anbaugebiet der Rioja üblich ist. Hier profitieren die Reben auf verschiedenen Einzellagen vom mediterranen Klima mit langen Sonnenstunden und milden Wintern. Für die Verarbeitung sämtlicher Weine werden ausschliesslich alte Rebstöcke verwendet. Ein interessantes Detail ist, dass die Bodega Muga eine eigene Küferei betreibt, um so sämtliche Container für die Weinproduktion herzustellen.

Die Trauben für den Torre Prado Enea wachsen auf kalkhaltigen Lehm- und Schwemmlandböden auf 550 M.ü.M. Gegen Ende September werden die Trauben in 20kg Kesseln gesammelt und zusammen mit dem Muga Torre als letztes in den Weinkeller gebracht. Die Gärung erfolgt in grossen Holzfässern ohne dem Zuführen von Hefe oder Temperaturkontrolle. Danach wird der Wein für 12 Monate in 160 hl Fässern ausgebaut, bevor er mindestens 36 Monate in Eichenholzfässern und noch einmal 36 Monate in der Flasche reift.