

DRINKS.

Bodegas Muga Torre Muga DOCA 2015 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408406
Alkoholgehalt	14.5%
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	Duft von Waldboden, Hölzern und Waldfrüchten. Am Gaumen konzentrierte Fruchtaromen mit etwas Trüffel und Kaffee. Dazu kommen seidige Tannine und ein langer, würziger und beerenbetonter Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10% 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	2015
Passend zu	Rotes Fleisch, Weisses 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 Käferei betreibt, um so sämtliche Container für die Weinproduktion herzustellen.

Die Trauben für den Torre Muga gedeihen auf Kalk-Ton Böden und werden in kleinen Behältern von je 20kg sorgfältig gelesen und anschliessend in mehreren Schritten selektioniert. Die spontane Gärung erfolgt auf natürliche Weise. Dabei findet die Fermentation für sämtliche immer in Eichenholzfässern statt mit eigener Hefe. Die Mazerationszeit variiert und wird jeweils den Bedürfnissen der Trauben angepasst. Der Ausbau erfolgt in Eichenholzfässern für rund 18 Monate mit einer anschliessenden Lagerung in der Flasche.