

DRINKS.

Bodegas Muga Rosado DOCA 2023 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 40961423 |
| Alkoholgehalt | 13.5% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Spanien |
| Region | La Rioja |
| Abfüller | Bodegas Muga, Avenida Vizcaya 2, Barrio de la Estación, 26200 Haro, La Rioja, Spain |
| Marke | Bodegas Muga |
| Typ | Rosé |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Alter | 3 Monate |
| Degustationsnotiz | fruchtbetontes Bouquet mit Erdbeeren, Himbeeren, Zitrus und Pfirsichen bei einer ausgleichenden, angenehmen Säure. Dazu kommen mineralische Noten, blumige Anklänge von Rosenblättern sowie ein Hauch von Vanillecreme. |
| Verkehrsbezeichnung | Rosé |
| Details | aus 60% Garnacha , 30% Viura und 10% Tempranillo |
| Etikette | klassisch |
| Bio | Keine Angaben |



| | |
|-----------------|--|
| Vegan | Nein |
| Kosher | Keine Angaben |
| Verschluss | Korken |
| Tannin | Nein |
| Trinktemperatur | 10-12 Grad |
| Jahrgang | 2023 |
| Passend zu | Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse, Pizza & Pasta, Risotto |

Beschreibung

Das 1932 durch Isaac Muga und Aurora Caño gegründete Weinunternehmen Bodegas Muga befindet sich interessanterweise inmitten des Zentrums von Haro im historischen Bahnhofviertel. 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 alten Rebstöcke auf verschiedenen Einzellagen vom mediterranen Klima mit langen Sonnenstunden und milden Wintern. Ein interessantes Detail ist, dass die Bodegas Muga eine eigene Käferei betreibt, um so sämtliche Fässer und Container für den Ausbau der Weine selbst herzustellen.

Die Trauben für den Roséwein werden von Hand gelesen und während fünf Stunden mazeriert, bevor der rosafarbene Most gewonnen wird. Daraufhin beginnt die 15- bis 20-tägige Fermentation bei kontrollierten Temperaturen zwischen 16 und 18°C. Der frisch vergorene Wein verbleibt während 12 Wochen auf der Feinhefe und wird vor der Abfüllung kaltstabilisiert. Es wird empfohlen, den Bodegas Muga Rosado mit Meeresfrüchten, Fisch, Sushi, Reisgerichten, Pasta, Salaten, Risotto, Ziegenkäse oder Geflügel zu kombinieren.