

DRINKS.

Marqués de Murrieta Gran Reserva 2015 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 500181 |
| Alkoholgehalt | 14% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Spanien |
| Region | Rioja |
| Abfüller | Marqués de Murrieta, S.A., Paseo de la Castellana 126 4º derecha, 28046 Madrid, Spain |
| Marke | Marqués de Murrieta |
| Typ | Rotwein |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Alter | 25 Monate |
| Degustationsnotiz | voluminöses, vielschichtiges Aromenspiel mit Eichenholz, Vanille, Tabak, Schokolade, Erde, Rauch, Leder, Balsamico, Pflaume, Brombeere, Cassis, Kirsche, Erdbeere, Lakritz, Zimt, Pfeffer sowie einem Hauch von Minze. |
| Verkehrsbezeichnung | Rotwein |
| Details | aus 84% Tempranillo, 9% Graciano, 5% Mazuelo und 2% Garnacha |
| Etikette | klassisch |
| Bio | Keine Angaben |
| Vegan | Nein |



| | |
|-----------------|--------------------------------|
| Kosher | Keine Angaben |
| Verschluss | Korken |
| Tannin | Ja |
| Trinktemperatur | 16-18 Grad |
| Jahrgang | 2015 |
| Passend zu | Kalb- und Rindfleisch, Schwein |

Beschreibung

1970 als Sohn von Vicente Cebrián-Sagarriga und Chus Suarez-Llanos geboren, hält Vicente Dalmau den spanischen Adelstitel «Conde de Creixell» inne. Seit dem Tod seines Vaters im Jahr 1996 steht er der familieneigenen Weinkellerei vor und führt diese gemeinsam mit seiner Schwester Christina. Für Personen, die spanischen Klatsch und Tratsch lieben, dürfte Vicente kein Unbekannter sein: Aufgrund seiner erfolgreichen Geschäfte und seines turbulenten Liebeslebens steht er nämlich des Öfteren im Rampenlicht. Das ursprüngliche, 300 Hektar grosse Weingut in der D.O. Rioja ausserhalb von Logroño wurde 1983 von der Familie übernommen und seitdem Schritt für Schritt modernisiert. Der Grossteil der Produktion findet heute nicht mehr im historischen Schlossgebäude, dem imposanten Ygay Castle, sondern in neu erbauten Einrichtungen statt. Die manuelle Lese der Trauben - hauptsächlich der Sorte Tempranillo - erfolgt im Oktober. Während der neuntägigen Fermentation bleibt der Saft in dauerndem Kontakt mit den Beerenhäuten, wodurch die gewünschte Menge an Farb- und Aromastoffen extrahiert wird. Bei der anschliessenden Pressung gehen weitere Farbstoffe und Tannine in die Flüssigkeit über. Später lagert der Wein während 25 Monaten in 225L-Barrels aus amerikanischem Holz. Der Gran Reserva aus dem Jahr 2015 wurde im April 2018 in einer Auflage von mehr als 29'000 Flaschen abgefüllt. Die Lagerfähigkeit beträgt etwa 20 Jahre.