

DRINKS.

Bodegas Muga Reserva Selección Especial DOCA 2016 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500576
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Rioja
Abfüller	Bodegas Muga, Avenida Vizcaya, Barrio de la Estación, 2, 26200 Haro, La Rioja, Espagne
Marke	Bodegas Muga
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Ein dunkles Granatrot im Glas. In der Nase komplexe Aromen von reifen roten Beeren, schwarzen Früchten, schwarzem Pfeffer, rauchiger Eiche sowie Kaffee und einem Hauch Minze. Am Gaumen weich und elegant bis hin zu elegant und harmonisch mit frischen, reifen roten Beerenfrüchten und Würze. Kraftvollen Tanninstruktur und frischer Säure.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	Tempranillo, Grenache, Mazuelo (Carignan) and Graciano.
Etikette	klassisch



Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Lamm, Rotes Fleisch, Wild

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. Der Reserva Selección Especial wird aus den Trauben Tempranillo, Grenache, Mazuelo (Carignan) und Graciano vinifiziert. Die Trauben wachsen auf Lehm-Kalk-Terrassen aus der Tertiärzeit. Die Trauben gären mit einheimischen Hefen in Eichenfässern und werden anschliessend für 26 Monate in neuen französischen Eichenfässern aus unserer Käferei gereift. Nach der Veredelung mit frischem Eiweiss wird der Wein in Flaschen abgefüllt und lagert anschliessend mindestens 18 Monate in Kellern zur weiteren Reifung.