

# DRINKS.

## Finca Museum Reserva Cigales DO 2016 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	70163
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Valladoid (Kastilien-León)
Abfüller	Finca Museum Viñedos y Bodega, Ctra. Cigales - Corcos Km. 3, 47270 Cigales, Valladolid, Espagne
Marke	Museum
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	37 Monate
Degustationsnotiz	der Geschmack erinnert an Eichenholz, Vanille, diverse schwarze Früchte, rote Kirschen, Schokolade, Tabak, Leder, Pfeffer und Lakritze. Lang anhaltender Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Tempranillo
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben



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

## **Beschreibung**

Als das in La Rioja ansässige Weinbauunternehmen Grupo Barón de Ley auf der Suche nach neuen Möglichkeiten war, fand man einen spektakulären Weinberg in dem wenig bekannten Weinbaugebiet Cigales D.O., welcher alles für den Bau einer neuen Kellerei bereithielt. 1999 plante man eine erste probeweise Vinifikation, die vielversprechende Resultate lieferte. Der Wein, der im Jahr 2000 zum ersten Mal abgefüllt wurde, ist heute unter dem Namen «Museum» bekannt. Zu der Kellerei gehört eine 185 ha grosse Rebfläche, die ausschliesslich mit Tempranillo bepflanzt ist. Die von runden Kieselsteinen bedeckten Böden sind reich an Mineralien, jedoch arm an organischer Materie. Die starken Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sowie Sommer und Winter begünstigen die Ausbildung aromatischer Trauben. Die alten Rebstockpflanzungen erbringen typisch niedrige Erträge, was jedoch ein Synonym für hochwertige Qualität ist.

Der Museum Reserva ist der Klassiker im Sortiment der Finca Museum. Der Wein verbrachte 22 Monate in neuen französischen Eichenholzfässern sowie weitere 15 Monate in der Flasche. Mit seinem vollen Körper, der würzig-komplexen Struktur und den gut eingebundenen Tanninen ist er ein idealer Speisenbegleiter zu Wild, Kalbsfleisch sowie rotem Fleisch im Allgemeinen.