



"Torre Muga" Rioja DOCa

Bodegas Muga
Spanien, Rioja

Vinifikation

Handverlesene Trauben, Gärung in grossen Eichenfässern mit traubeneigenen Hefen, Maischekontakt für ca. 4 Wochen, Ausbau für 16 Monaten in neuen französischen Eichen-Barriques

Charakter

Tiefes Purpurrot; in der Nase komplexe Aromatik schwarzen Waldbeeren, reifen Pflaumen, geräuchertem Speck, Anis und Tabak; im Gaumen opulente dunkle Früchte, ein wenig weisser Pfeffer, balsamische Barrique Noten; dicht und füllig mit langem Abgang

Ein eleganter und moderner Powerwein mit Entwicklungspotential

Geschichte

Der Familienbetrieb Bodegas Muga wurde 1932 von Isaac Muga und Aurora Caño gegründet und wird mittlerweile gemeinsam von Manuel und Juan Muga geführt. Die Bodega produziert traditionelle und klassische Rioja-Weine, die zweifellos zu den besten spanischen Rotweinen zählen

Konsumhinweis

Tapas wie Serano-Schinken, Oliven, Chorizo, Paella, Steak, Lamm, Wild, Schmor-Gerichte, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	70% Tempranillo, 20% Graciano, 10% Mazuelo
Trinkreife:	2023 - 2040
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2019	Tim Atkin MW	98/100
2019	Robert Parker	95/100
2019	Penin	95/100