



## Selección Especial Rioja Reserva DOCa

Bodegas Muga  
Spanien, Rioja

### Vinifikation

Gärung in grossen Eichenfässern mit traubeneigenen Hefen; Reifung für 28 Monate in gebrauchten französischen und amerikanischen Barriques (2. und 3. Belegung), Flaschenreifung für 12 Monate

### Charakter

Tiefes Granatrot; im Bouquet ein klassischer Rioja Reserva mit Noten von Vanille, Zedernholz, dunklen Beeren, schwarze Kirschen; im Gaumen vollmundig und satt, Aromen von Tabak, Schokolade, Kaffee und Gourmet-Noten; eleganter und langer Abgang

### 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

rotes Fleisch wie Rind und Lamm, Wild, Reis-Gerichte, Grill, Schmor-Gerichte, dunkle Pilz-Saucen, Hart-Käse

### Technische Details

Traubensorten:

70% Tempranillo, 20% Garnacha, 5% Mazuelo, 5% Graciano

- 2035

Trinkreife:

14.5 Vol.%

Alkohol:

Enthält Sulfite

Hinweis:

### Bewertungen

2020	Robert Parker	94/100
2020	James Suckling	94/100
2020	Penin	94/100