



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

Trinkreife:

- 2036

Alkohol:

15 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite