



2016 Muga Reserva

Hersteller: Bodegas Muga
ARTIKEL-NR. 36968

Vinifikation/Ausbau:

Gärung in grossen Eichenfässern mit traubeneigenen Hefen. Ausbau während 24 Monaten in Barriques aus eigener Küferei. Danach Reifung in der Flasche für weitere 12 Monate.

Charakter:

Es gibt Traditionen, die sollte man auf jeden Fall bewahren. Eine solche ist der Reserva von Muga. Ein Lehrbuch Riojawein, bei dem einfach alles stimmt! Kirschrot in der Farbe, herrliches Bouquet mit typischen Noten von Zeder, Tabak, Obstkomponenten, Blütendüften und kandierten Früchten. Kompakter und zugleich sehr harmonischer Wein mit feinkörnigem, gut stützendem Tannin, leichter Schärfe, saftiger, langanhaltender Frucht und dezent rauchigem Abgang. Ein Meisterstück!

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	36968
Jahrgang	2016
Geschmack	trocken
Weinstil	komplex & reif
Anbauregion	Rioja DOCa
Land	Spanien
Rebsorte	20% Garnacha 10% Graciano 70% Tempranillo
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	15° - 17° C
Alkoholgehalt	14 % Vol.
Lagerpotential	2018 - 2029
Hersteller	Bodegas Muga
Appellation	DOCa
Passt zu	Tapas, Grilladen, Braten, Geschmortes, Hartkäse