

Preis: CHF 42.50
75.0 cl.



| | |
|------------------------|---|
| Wein: | 2004 Muga Reserva Selección Especial |
| Land: | Spanien |
| Region: | Rioja |
| Bereich: | Rioja |
| Klassifikation: | D.O.Ca. Rioja |
| Volumenprozent: | 13.0 % |
| Traubensorten: | Mencía, Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano |
| Art: | Rotwein |
| Typ: | Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine |
| Passt zu: | Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen. |
| Service: | Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren. |
| Lagerfähigkeit: | 4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre. |
| Genussreife: | Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend. |
| Bemerkungen: | Produktion nur in Spitzenjahren. Strenge Selektion des Leseguts. Gärung in grossen Eichenholzfässern mit natürlichen Hefen, malolaktische Gärung ebenfalls mit natürlichen Milchsäurebakterien. Ausbau z.T. in neuen Barriques, der Rest in Zweitbelegung für 30 Monate. Danach weiterer Ausbau in der Flasche. |
| Produzent: | Muga |