

Preis: CHF 92.00
75.0 cl.



Wein:	2004 Torre Muga Reserva
Land:	Spanien
Region:	Rioja
Bereich:	Rioja
Klassifikation:	D.O.Ca. Rioja
Volumenprozent:	13.5 %
Traubensorten:	Tempranillo, Graciano, Mazuelo
Art:	Rotwein
Typ:	Grosse, schwere und lagerfähige Rotweine
Passt zu:	Raffinierten Fleisch- und Wildgerichten, Wildgeflügel, Braten aller Art, gut gewürztem Lamm und zu ausgewählten reifen Käsesorten.
Service:	Chambriert bei maximal 17 bis 19 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
Lagerfähigkeit:	6 - 12 Jahre, grosse Jahrgänge sogar noch länger.
Genussreife:	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
Degustation Notiz:	Tief dunkles Purpurrot. Aroma mit erdig, rauchigen Nuancen von Vanille und Blaubeeren, sowie Brombeerkonfitüre. Am Gaumen dicht, konzentriert und explosiv mit intensiver schwarze Frucht, welche jahgangsbedingt, etwas überreif wirkt. Sehr langanhaltender Abgang.
Bewertung:	Robert Parker 96 / 100
Produzent:	Muga