

ARO

Bodegas Muga

Herkunft

Haro / Rioja

Rebstock

Tempranillo, Graciano

Farbe

Fast schwarze Farbe

Duft

Komplex und edel im Bouquet, Zedernholz, schwarze Schokolade, Graphit, Asphalt, Kirschen, Leder, Tabak.

Geschmack

Mächtig und sehr straff strukturiert, viel Tannin, noch trocknend, aber doch ausbalanciert von schöner, fast verführerischer Cremigkeit, Bitterschokolade, schwarze Frucht. Die kompakte, grosse Struktur überwiegt noch gegenüber der Fülle und dem Schmelz des Weines. Klassisch, gross, enorm frisch, viel Reifepotenzial. Dekantieren oder weglegen!

Gradation

14.5% vol.

Ausbau

Gärung in kleinen Eichenholzfermentern, jede Parzelle separat, mit traubeneigenen Hefen, Maischekontakt ca. 4 Wochen. Danach Ausbau in Barriques aus französischer Eiche während 16 Monaten. Klärung mit Eiweiss.



weinonline.ch