

Muga Reserva Seleccion Especial *DOCa*

Bodegas Muga

Herkunft

Spanien / Rioja

Rebstock

70% Tempranillo, 20% Garnacha,
10% Mazuelo und Graciano

Farbe

Dichtes Dunkelrot

Duft

Edles Bouquet, vielschichtig, viel schwarze Frucht, Cassis, Teer, Leder, Blütenduft (Kamille..), Zedernholz, sowie einen Hauch antik anmutender, leicht staubiger Museumsduft.

Geschmack

Straff und kompakt am Gaumen, körnige Struktur, saftige Säure bringt Balance und Trinkfluss, alles hinterlegt von feiner Cassis-Bonbon-Frucht.

Gradation

14.5% vol.

Ausbau

Gärung in grossen Eichenfässern mit traubeneigenen Hefen, Maischekontakt ca. 4 Wochen. Danach Ausbau und Reifung in ein- und zweijährigen Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche während 28 Monaten und auf der Flasche während 12 Monaten.



weinonline.ch