

Muga Rosado

Bodegas Muga

Herkunft

Spanien / Rioja

Rebstock

Garnacha, Viura

Farbe

Helles, glänzendes Kupfer

Duft

Schöner Duft nach Himbeeren, Aprikosen, etwas Quitte, mineralisch untermalt.

Geschmack

Am Gaumen frisch und mit guter Fruchtaromatik, süffig und klar. Ein perfekt gekellterter, empfehlenswerter Rioja Rosado.

Gradation

13.5% vol.

Ausbau

12 Stunden Maischekontakt, Fermentation für 15-20 Tage in kleinen Holzbottichen bei 16-18° C. 3-monatiger Ausbau auf der feinen Hefe. Danach Kaltstabilisation und Filtration bevor es in die Flasche geht.



weinonline.ch