



2017

Muga Reserva seleccion

Bodegas Muga - Rioja

Er reift sechs Monate im großen Holzfuder, danach für 24 Monate in 225 Liter Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Die Nase zeigt köstliche rote und schwarze Fruchtaromen, wie Heidelbeeren, Pflaumen und Waldfrüchte, zusammen mit Noten von Lakritze und Schokolade. Mittelmundig am Gaumen, hat der Wein eine schöne Balance mit einem Hauch von gerösteten Kaffeebohnen, reifen Früchten, seidigen Tanninen und einem anhaltenden Abgang.

Weinstil	üppig & opulent
Geschmack	trocken
Rebsorte	Tempranillo
Holzfass	30 Monate
Trinktemperatur	16°
Alkoholgehalt	14,5 %
Säure	4,5 g/l
Restzucker	2,4 g/l

0,75l - 21,90 €

enthält Sulfite - Preis Abholung inkl. MWSt.