

## Muga Reserva 2016 75 cl 14%

MUGA Spanien Rioja 75 cl 14% % Vol.



### GENUSS & CHARAKTER

## Produktprofil

Ein klassischer Rioja Reserva mit komplexen Aromen von Zedernholz, Tabak und kandierten Früchten. Harmonischer, kompakter Rotwein mit feinkörnigem Tannin und langer Frucht.

### Servierempfehlung

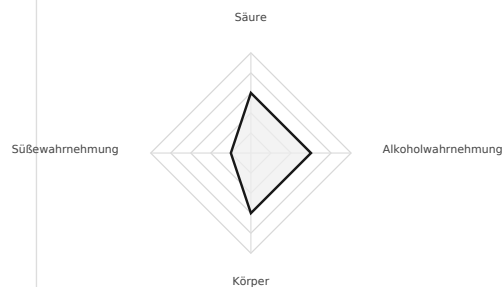
Bei 16–18 °C servieren.

### Passt zu

Passt besonders gut zu gereiftem Käse, Lamm, Rindfleisch oder deftigen Schmorgerichten.

### Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder besondere Anlässe.



### Produkt entdecken

QR-Code scannen  
und vollständige  
Produktseite öffnen



### EXPERTISE

## Sommelier Profil

### Erscheinungsbild

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| Glanz           | <b>Brillant</b> |
| Klarheit        | <b>Klar</b>     |
| Farbintensität  | <b>Tief</b>     |
| Perlage / Still | <b>Still</b>    |
| Farbton         | <b>Rubinrot</b> |
| Viskosität      | <b>Hoch</b>     |

### Struktur

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Säure              | <b>Mittel</b>     |
| Alkoholwahrnehmung | <b>Mittel</b>     |
| Balance            | <b>Harmonisch</b> |
| Körper             | <b>Mittel</b>     |
| Süßwahrnehmung     | <b>Trocken</b>    |
| Tannin             | <b>Mittel</b>     |
| Tannincharakter    | <b>Feinkörnig</b> |
| Textur             | <b>Seidig</b>     |

### Stil und Charakter

|      |                                                          |
|------|----------------------------------------------------------|
| Stil | <b>Fruchtbetont, Würzig, Elegant, Komplex, Klassisch</b> |
|------|----------------------------------------------------------|

### Aromatik

|               |                                                                      |
|---------------|----------------------------------------------------------------------|
| Erdige Noten  | <b>Mineralisch</b>                                                   |
| Florale Noten | <b>Veilchen</b>                                                      |
| Frucht        | <b>Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Pflaume, Himbeere, Kirsche</b> |
| Gewürze       | <b>Schwarzer Pfeffer</b>                                             |

### Abgang

|           |                                               |
|-----------|-----------------------------------------------|
| Charakter | <b>Fruchtig, Harmonisch, Komplex, Elegant</b> |
| Länge     | <b>Lang</b>                                   |

### Vinifikation

|            |                                                                         |
|------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Barrique   | <b>Barrique-Ausbau, Französisches Barrique, Amerikanisches Barrique</b> |
| Holzausbau | <b>Im Holz ausgebaut, Französische Eiche, Amerikanische Eiche</b>       |

### Servieren

|                   |                             |
|-------------------|-----------------------------|
| Dekanieren        | <b>Kurz belüften</b>        |
| Glas              | <b>Bordeauxglas</b>         |
| Serviertemperatur | <b>Temperiert servieren</b> |

### Begleitung

|                   |                                                                   |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Speisenbegleitung | <b>Rindfleisch, Lamm, Schmorgerichte, Hartkäse, Solo genießen</b> |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------|