

Muga Reserva 2018 75 cl 14%

MUGA Spanien Rioja 75 cl 14% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein klassischer Rioja Reserva mit komplexem Bouquet von roten und schwarzen Früchten, Vanille und Gewürzen. Am Gaumen ausgewogen mit guter Säure und weichen Tanninen.

Servierempfehlung

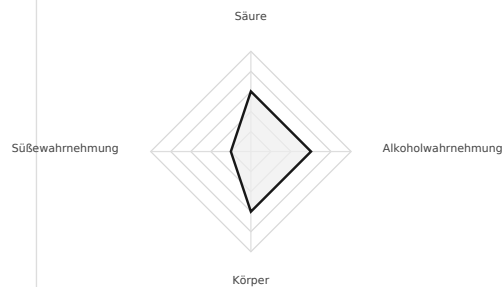
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu gegrilltem Fleisch, Schmorgerichten und gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für den Genuss jetzt oder zur weiteren Reifung geeignet.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Struktur		Stil und Charakter		Aromatik	
Glanz	Glänzend	Säure	Mittel	Stil	Fruchtbetont, Würzig, Holzwürzig, Elegant, Komplex	Florale Noten	Veilchen
Klarheit	Klar	Alkoholwahrnehmung	Mittel			Frucht	Brombeere, Himbeere, Kirsche, Pflaume
Farbintensität	Mittel	Balance	Harmonisch			Weitere Aromen	Schokolade, Karamell
Perlage / Still	Still	Körper	Mittel			Gewürze	Piment, Nelke
Farbton	Rubinrot	Süßwahrnehmung	Trocken				
		Tannin	Mittel				
		Tannincharakter	Feinkörnig				
		Textur	Seidig				
Abgang		Vinifikation		Servieren		Begleitung	
Charakter	Fruchtig, Würzig, Harmonisch, Elegant	Barrique	Barrique-Ausbau	Dekantieren	30 bis 60 Minuten dekantieren	Speisenbegleitung	Steak, Schmorgerichte, Wurstwaren, Hartkäse
Länge	Lang	Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Französische Eiche, Amerikanische Eiche	Glas	Bordeauxglas		
				Serviertemperatur	Temperiert servieren		