

Muga Reserva Selección Especial 2019 75 cl 14%

MUGA Spanien Rioja 75 cl 14% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Kraftvoller und eleganter Rioja-Rotwein mit tiefer Struktur, intensiver Frucht und fein integrierter Holzwürze. Ein moderner Klassiker mit langem Reifepotenzial.

Servierempfehlung

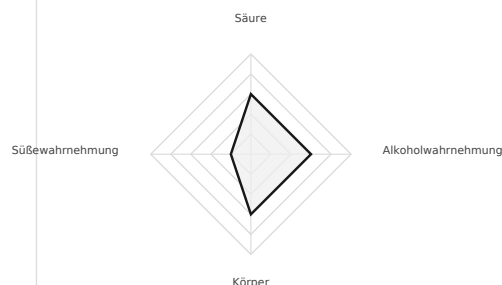
Bei 16–18 °C servieren und vor dem Genuss dekantieren.

Passt zu

Passt ideal zu Lamm, Rind, Wildgerichten und gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Perfekt für den puren Genuss oder als Begleiter zu gehobenen Speisen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Brillant
Farbintensität	Tief
Perlage / Still	Still
Farbton	Granatrot

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Samtig
Textur	Seidig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Elegant, Komplex, Kraftvoll
------	--

Aromatik

Erdige Noten	Waldboden
Frucht	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Kirsche, Erdbeere
Weitere Aromen	Tabak, Kakao, Zigarre
Gewürze	Nelke, Vanille, Schwarzer Pfeffer

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Samtig, Elegant
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau, Neues Barrique, Französisches Barrique
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Neues Holz, Französische Eiche

Servieren

Dekantieren	1 bis 2 Stunden dekantieren
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Rindfleisch, Lamm, Wild, Hartkäse, Solo genießen
-------------------	---

