

# Muga



Bodegas Muga

Spanien

Rioja



## 2013 CAVA Brut Vintage Metodo Tradicional

### Weingut

Tradition ist das große Geheimnis der Bodegas Muga. Die Besichtigung dieses legendären Hauses ist ein besonderes Erlebnis und vermittelt einen beeindruckenden Hauch von Ruhe, Ruhm und Gelassenheit, den nur einige wenige Spitzenbetriebe auf der Welt ausstrahlen. Man leistet sich bei Muga seit Jahrzehnten eine eigene Küferei, in welcher sämtliche Behälter für die Weinbereitung eigenhändig hergestellt werden. Alle Weine erhalten ausreichend Zeit, um in Ruhe und abgeschiedener Dunkelheit zu reifen. Das Weingut selbst befindet sich direkt am altehrwürdigen Bahnhof in Haro, dem überlieferten Zentrum und der Keimzelle des Weinbaus in der Rioja. Als eines der wenigen Rioja-Häuser bietet Muga einen vorzüglichen Weißwein mit einem Hauch Holzeinsatz und einen ernst zu nehmenden Rosado. Wichtigste Weine des Hauses sind die Rioja Reserva und die Selección Especial. Der Torre Muga entspricht einem Cru aus einer Einzellage und zählt unbestritten zu handvoll der besten Weine Spaniens. Stilbildend und eine Legende ist die Gran Reserva Prado Enea - ein Wein wie aus einer anderen Zeit, der am ehesten mit großen, gereiften Burgundern verglichen werden kann. Bodegas Muga produziert konservativ-klassische Weine von Weltruf und ist anerkannter Repräsentant spanischer Weinkultur.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2013
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	DO Cava
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	5.50 g/l
<b>Säure:</b>	6.70 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Rioja
<b>Rebsorten:</b>	90% Viura, 10% Malvasia

### Vinifizierung

Nach der selektiven Handlese wird direkt abgepresst und im großen Holzfass vergoren. Nach weiteren 4 Monaten auf den Feinhefen folgt die traditionelle Flaschengärung für mindestens 14 Monate.

### Sensorik

feine Brioche-Aromen, leicht nüssig, ausdrucksvoll, reife Säure, pure Eleganz und sehr feine Perlage

### Passt gut zu

perfekt als Aperitif, zu Pata Negra und Oliven

### Lagerfähig

5 Jahre

### Tipp

Der Jahrgangs-Cava von Muga liegt mindestens 14 Monate auf der Hefe. Vielschichtiges Aromenspiel von Brioche, Honig, Vanille, gepaart mit Birne und weißem Pfirsich. Sehr feine Perlage und viel Eleganz. Muga gelingt einfach alles!