Bodegas Muga

Spanien Rioja

2019 CONDE DE HARO Cava Brut Rosé 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 befi ndet 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 Seleccion Especial. Der Torre Muga entspricht einem Cru aus einer Einzellage und zählt unbestritten zur 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

Jahrgang:	2019
gesetzl. Herkunft:	DO Cava
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	7.10 g/l
Säure:	6.50 g/l
Geschmack:	Brut
Anbaugebiet:	Rioja
Rebsorten:	100% Garnacha

Vinifizierung

Nach kurzer Maischestandzeit wird der Rosé direkt abgepresst und bei 14°C vergoren. Nach weiteren 4 Monaten auf den Feinhefen folgt die traditionelle Flaschengärung für mindestens 14 Monate.

Sensorik

eleganter Rosé Cava mit komplexen Aromen von tropischen Früchten. Am Gaumen überzeugt der Cava mit einer sehr feinen Perlage und harmonischen Aromen von Brioche und Haselnuss.

Passt gut zu

perfekt als Aperitif, zu Lachs-tatare oder leichten Vorspeisen

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Der Cava Conde de Haro Brut Rosé präsentiert sich durch seine Frische und Eleganz als perfekter Auftakt eines großen Menues. Die feinen Beeren-Aromen der Garnacha-Traube vereinen sich harmonisch mit den Aromen der langen Lagerung auf der Hefe.