

Muga

Bodegas Muga



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 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.

Tipp

Muga macht ausschließlich Weine, die langsam im Barrique gereift sind und ein hohes Lagerpotential aufweisen. Sehr typisch für die Rioja und für den Stil des Hauses Muga ist die Reserva. Neben roten Früchten findet sich in der Nase ein Touch Vanille, weich am Gaumen, super elegant, milde Säure, klassisch-elegant.



Spanien

Rioja

**2022 RESERVA
Rioja D.O.Ca.**

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Rioja DOCa
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	1.50 g/l
Säure:	5.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rioja
Ausbau:	Barrique
Rebsorten:	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano

Vinifizierung

Strenge Selektion des Leseguts. Gärung in großen Eichenholzfässern mit natürlichen Hefen, danach folgt die malolaktische Gärung. Ausbau zu 50% franz. Barriques und 50% amerikanische Barriques für 24 Monate. Danach Schönung mit natürlichem Hühnereiweiß und weiterer Ausbau in der Flasche.

Sensorik

Frucht, Vanille, Holznote, alles da, eleganter Stil, milde Säure, Spitzen-Rioja aus bestem Haus

Passt gut zu

Serrano-Schinken, Lamm aus dem Ofen

Lagerfähig

10 Jahre