

Muga



Bodegas Muga

Spanien

Rioja



**2020 SELECCION ESPECIAL
Rioja D.O.Ca.**

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 Kuferei, 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 altherwürdigen 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.

Tipp

Bei einer großen Anzahl Barriquefässern, wie sie bei Bodegas Muga bestaunt werden können, kommt es immer wieder vor, daß sich der Wein in manchen Fässern besser entwickelt als in den anderen. Muga hat daraus eine Tugend gemacht und füllt die besten Fässer der Reserva-Qualitäten als Seleccion separat ab - quasi als Quintessenz der Reserva eines Jahrgangs.

Expertise

Jahrgang:	2020
gesetzl. Herkunft:	Rioja DOCa
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	0.49 g/l
Säure:	5.76 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rioja
Rebsorten:	70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo+Graciano
Ausbau:	Barrique

Vinifizierung

Produktion nur in Spitzenjahrgängen. Strenge Selektion des Leseguts. Gärung in großen Eichenholzfässern mit natürlichen Hefen, danach folgt die malolaktische Gärung. Ausbau z.T. in neuen Barriques, der Rest in Zweitbelegung für 30 Monate. Danach Schönung mit natürlichem Hühnereiweiß und weiterer Ausbau in der Flasche.

Sensorik

satte Frucht von Waldbeeren, dezentes Holz, herrlich intensiv und trotzdem elegant, ganz toller Wein

Passt gut zu

Zicklein aus dem Ofen

Lagerfähig

12 Jahre