

Muga



Bodegas Muga

Spanien

Rioja



2025 BLANCO
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 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

Weißweine sind in der Rioja zwar deutlich in der Minderheit, jedoch von ganz eigenem Charakter. Bei Muga reift der Blanco wie die Roten auch in neuen Holzfässern. Die kräftige Säure hält den Wein jedoch sehr lebendig, so daß er sich deutlich von vielen sonst üblichen Barrique-Weinen unterscheidet. Zitronige Noten, etwas Maracuja, dezent Vanille, herrlich knackig mit viel Stoff.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 339 kJ / 82 Kcal

Kohlenhydrate: 1,5 g

davon Zucker 0,06 g

Zutaten: Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidantien (Schwefeldioxid), Säureregulatoren (Weinsäure)

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	Rioja DOCa
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.50 g/l
Säure:	5.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rioja
Ausbau:	Barrique
Rebsorten:	Viura, Malvasia, Garnacha Blanca

Vinifizierung

Strenge Selektion des Leseguts. Vergärung im Edelstahltank, der Ausbau erfolgt in zum Teil neuen Barriques für ca. 3 Monate.

Sensorik

Wunderbare, tiefe Frucht, Zitrusnoten mit ganz dezentem Holz, hochfeine Eleganz, einer der besten Weißweine Spaniens

Passt gut zu

Dorade mit Oliven und Tomaten

Lagerfähig

5 Jahre