



Bodegas Muga

Spanien

Rioja



## Cava Conde de Haro Rioja DOCa 2016

### Weingut

Tradition, Ruhe und ein beeindruckender Hauch von Ruhm und Gelassenheit, wie ihn nur wenige Spitzenbetriebe auf der Welt ausstrahlen, sind die Merkmale der alten Traditionszellerei Bodegas Muga. Als Klassiker unter den weltbekannten Rioja-Flaggschiffen wird Muga gerne bezeichnet. Mit großem Nachdruck und mit Erfolg verteidigt man dort eine Spitzenposition, die man sich durch eine mehr als hundert Jahre alte Tradition und unablässigem Streben nach höchster Qualität erarbeitet hat. Man leistet sich eine eigene Kuferei, in welcher sämtliche Behälter aus Holz für die Weinbereitung eigenhändig hergestellt werden. Ein Gang durch die unterirdischen, dunklen Keller, in dem die vielen Hundert akkurat auf einer Linie liegenden Barriquefässer liegen, vermittelt einen unvergesslichen Eindruck in die handwerkliche Kunst des Weinmachens. Trotz aller traditioneller Methoden, wie dem Klären des Weines mit Hühnereiweiß, fließen bei Muga wie selbstverständlich auch die modernen Erkenntnisse der Weinbereitung mit ein - stets jedoch in sinnvollem Maße, niemals der Modernität oder des Trends willen. So war der Torre Muga, einer der Vorzeigeweine des Hauses und unbestritten einer der besten Rotweine Spaniens, der erste in der Rioja aus einer Einzellage erzeugte Wein. Vom dezent im Barrique ausgebauten Muga Blanco, über die wundervolle Reserva bis hin zum spektakulären Superwein namens Aro sind alle Muga-Weine klassische Aushängeschilder der Rioja und genießen weltweit einen einzigartigen Ruf.

### Expertise

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| <b>Jahrgang:</b>      | 2016            |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.00 % Vol.    |
| <b>Restzucker:</b>    | 5.60 g/l        |
| <b>Säure:</b>         | 6.80 g/l        |
| <b>Geschmack:</b>     | Brut            |
| <b>Anbaugebiet:</b>   | Rioja           |
| <b>Rebsorten:</b>     | Viura, Malvasia |

### Ausbau

großes Holzfass

### 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!