

Muga



Bodegas Muga

Spanien

Rioja



2024 ROSADO
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

Der Rosado stammt bei Bodegas Muga meist von den jüngeren Weinbergen, deren Trauben noch nicht die erforderliche Tiefe mitbringen, um in die großen Rotweine einzugehen. Seine Farbe ist eher hell lachsrosa, fruchtige Nase von roten Beeren, nicht zu kräftig, herrlich süffig.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 337 kJ / 81 Kcal
Kohlenhydrate: 1,6 g
davon Zucker 0,05 g

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

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Rioja DOCa
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	0.46 g/l
Säure:	5.72 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rioja
Rebsorten:	Garnacha, Viura, Tempranillo
Ausbau:	Edelstahltank

Vinifizierung

Strenge Selektion des Leseguts. Nur absolut gesunde Trauben werden kurz auf der Maische angegoren und dann rasch abgepresst. Vergärung bei niedrigen Temperaturen im Edelstahltank. Ausbau ohne Holz.

Sensorik

ein kräftiger, fruchtiger Rose; angenehme Beerentöne, ausgewogene Säure

Passt gut zu

Iberico-Schinken, Tapas

Lagerfähig

4 Jahre