



"Prado Enea" Gran Reserva Rioja DOCa

Bodegas Muga
Spanien, Rioja

Vinifikation

Gärung in grossen Eichenfässern mit traubeneigenen Hefen, Maischekontakt für ca. 3 Wochen, Ausbau für 12 Monate im grossen Holzfass, zusätzliche 36 Monate in französischen und amerikanischen Eichen-Barriques, 36 Monate Flaschenreifung

Charakter

Tief-dunkles Kirschrot; in der Nase ein duftendes Bouquet von reifen dunklen Kirschen, saftigen Pflaumen, Zedernholz, fleischig grüne Oliven und espressoartigen Röstaromen; im Gaumen viel Frische und Ausdruck, mit fülligem Körper, langem Abgang und feiner Tannin Struktur; Lagerpotential bis 2040

Geschichte

Der Familienbetrieb Bodegas Muga wurde 1932 von Isaac Muga und Aurora Caño gegründet und wird mittlerweile gemeinsam von Manuel und Juan Muga geführt. Die Bodega produziert traditionelle und klassische Rioja-Weine, die zweifellos zu den besten spanischen Rotweinen zählen

Konsumhinweis

Wildgerichte, Grill, rotes Fleisch, kräftige Gerichte, reifer Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano
Trinkreife:	2022 - 2040
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2016	Robert Parker	97/100
2015	Tim Atkin MW	99/100
2015	Wine Enthusiast	98/100
2015	Robert Parker	97/100
2015	Penin	95/100