



Muga Rosado 2023

Bodegas Muga, Rioja

Typ	Rosé
Herkunft	Spanien, Rioja
Produzent	Bodegas Muga
Ausschanktemperatur	6-8°C
Alkoholgehalt	13.5 %
Traubensorten	Grenache/Garnacha, Viura, Tempranillo
Ausbau	12 Std. Maischekontakt, Fermentation 15-20 Tage in kl. Holzbottichen bei 16-18°C
Artikelnummer	21012523

Bemerkungen

Die Bodega besteht seit 1932 und ist seither im Besitz der Familie Muga. Heute geführt von Manuel und Juan Muga mit #250 Hektar Rebfläche. Bestockt mit Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuelo, Graciano und Viura. Gekeltert wird hier noch wie vor 100 Jahren und sämtliche Fässer, stammen sogar aus der hauseigenen Küferei. Mittlerweile eine wahre Seltenheit. Je nach Typ werden die Weine bis zu 36 Monate im Fass ausgebaut, bevor der Wein, nach der Flaschenabfüllung, nochmals Monate bis Jahre reifen darf.

Passt zu

Apéro, Tapas, Pasta, Vorspeisen

Degustationsnotizen

Helles, glänzendes Pink. Schöner Duft nach Himbeeren, Aprikosen und etwas Quitte. Frischer, weicher und süffiger Rosé, leckere Fruchtspur, erinnert etwas an Fruchtbonbons. Gut integrierte Säure rundet diesen schönen Rioja Rosé ab.