

Muga



Bodegas Muga

Spanien

Rioja



2021 EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN 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

Mit der Erstaufgabe des "Crianza" Andén de la Estación beweist MUGA nun, daß Sie auch die Spielart des frischen, fruchtbetonten Rioja Weines beherrschen. Top Einstieg in die Welt der Muga-Family!

Expertise

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	Rioja DOCa
Alkoholgehalt:	15.00 % Vol.
Restzucker:	2.20 g/l
Säure:	5.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rioja
Rebsorten:	70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo+Graciano
Ausbau:	Holzfass

Vinifizierung

Das Lesegut stammt von den jüngeren Rebanlagen, welche nicht älter als 15 Jahre sind. Diese Weinberge werden in einigen Jahren für den Reserva verwendet. Die Gärung findet in großen Holzbottichen statt, verwendet werden einheimische, in den eigenen Weinbergen selektionierte Zuchthefen. Die Reifung erfolgt in Holzfässern aus der eigenen Kuferei, vor der Füllung auf Flasche wird mit Eiweiß geklärt.

Sensorik

rot mit hellem violetten Schimmer. In der Nase und am Gaumen Noten von Wildbeeren und etwas Erdbeere. Nur leichte Kräuterwürze und Noten von Vanille und Zedernholz. Frische Säure und relativ lang am Gaumen.

Passt gut zu

Lammfilet mit Hummus, Schweine-Medallions in Piment-Sauce.

Lagerfähig

8 Jahre