

# DRINKS.

## Bodegas Muga Rosado DOCA 2023 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	40961423
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	La Rioja
Abfüller	Bodegas Muga, Avenida Vizcaya 2, Barrio de la Estación, 26200 Haro, La Rioja, Spain
Marke	Bodegas Muga
Typ	Rosé
Allergene	enthält Sulfite
Alter	3 Monate
Degustationsnotiz	fruchtbetontes Bouquet mit Erdbeeren, Himbeeren, Zitrus und Pfirsichen bei einer ausgleichenden, angenehmen Säure. Dazu kommen mineralische Noten, blumige Anklänge von Rosenblättern sowie ein Hauch von Vanillecreme.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	aus 60% Garnacha , 30% Viura und 10% Tempranillo
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Nein
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse, Pizza & Pasta, Risotto

## Beschreibung

Das 1932 durch Isaac Muga und Aurora Caño gegründete Weinunternehmen Bodegas Muga befindet sich interessanterweise inmitten des Zentrums von Haro im historischen Bahnhofsviertel. Das Gut wird noch immer im Familienbetrieb geführt. Die verschiedenen Rebberge sind ausschliesslich mit autochthonen Rebsorten bestockt, wie es für das gesamte Anbaugebiet der Rioja üblich ist. Hier profitieren die alten Rebstöcke auf verschiedenen Einzellagen vom mediterranen Klima mit langen Sonnenstunden und milden Wintern. Ein interessantes Detail ist, dass die Bodegas Muga eine eigene Käferei betreibt, um so sämtliche Fässer und Container für den Ausbau der Weine selbst herzustellen.

Die Trauben für den Roséwein werden von Hand gelesen und während fünf Stunden mazeriert, bevor der rosafarbene Most gewonnen wird. Daraufhin beginnt die 15- bis 20-tägige Fermentation bei kontrollierten Temperaturen zwischen 16 und 18°C. Der frisch vergorene Wein verbleibt während 12 Wochen auf der Feinhefe und wird vor der Abfüllung kaltstabilisiert. Es wird empfohlen, den Bodegas Muga Rosado mit Meeresfrüchten, Fisch, Sushi, Reisgerichten, Pasta, Salaten, Risotto, Ziegenkäse oder Geflügel zu kombinieren.