



Art.-Nr.: 36001

BODEGAS MUN OZ LEGADO MUÑOZ TEMPRANILLO

HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Kastilien-La Mancha
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
RETSÜßE	2,6 g/l
SÄUREGEHALT	4,5 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Tempranillo

BODEN

Das Weingut Viñedos y Bodegas Muñoz liegt in Noblejas, südlich von Madrid, in der Weinregion Castilla La Mancha, der größten Weinbauregion der Welt. Die Region bietet ideale klimatische Bedingungen und einzigartige Bodeneigenschaften, die für außergewöhnlich konzentrierte und aromatische Weine sorgen.

BESCHREIBUNG

Nach der Anlieferung werden die Trauben inspiziert, 24 Stunden bei 7 °C kalt mazeriert, entrappt und gepresst. Die Gärung und Mazeration erfolgen in Edelstahltanks über acht Tage bei 25 °C. Anschließend folgt die malolaktische Gärung, bevor der Wein filtriert und abgefüllt wird.

Der Legado Muñoz Tempranillo begeistert mit einer klaren, leuchtenden kirschroten Farbe, die am Rand von granatroten Reflexen akzentuiert wird. In der Nase entfaltet sich ein intensives und facettenreiches Bouquet mit reifen Aromen von Blaubeeren und Brombeeren, begleitet von einer erfrischenden Kräuter- und Grasnote, die dem Wein eine natürliche Eleganz verleiht. Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig und geschmeidig, mit einem harmonischen Zusammenspiel von roten Fruchtaromen. Der Abgang ist ausgewogen und anhaltend, was den Tempranillo zu einem vielseitigen Begleiter für genussvolle Momente macht.

Dieser Wein eignet sich hervorragend als Begleitung zu gegrilltem oder geröstetem Fleisch, wie Lamm oder Rind, und passt ebenso gut zu Pasta-Gerichten. Halb gereifte Käsesorten finden in

diesem Tempranillo einen idealen Partner, und seine Vielseitigkeit macht ihn auch perfekt für gesellige Tapas-Abende.

