

FINCA MUSEUM

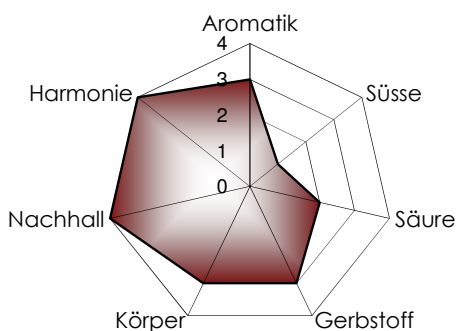
Tinto „Museum Reserva“ DO Cigales

Komplex - reif fruchtig - grosses Potenzial

Herkunft	Spanien, Cigales
Rebsorte	Tinta del País (entspricht Tempranillo)
Produzent	Finca Museum, Corcos, Cigales www.bodegasmuseum.com
Ausbau	24 Mte. in Barriques aus französischer Eiche, anschliessend 15 Mte. Reifung in der Flasche
Über den Wein	Die traditionelle Traubensorte der Region ist Tinta del País, eine Spielart des Tempranillo. Die Rebbestände in den alten Pflanzungen sind über 80 Jahre alt. Oft sind die Reben noch „wurzelecht“. In den unwirtlichen Regionen von Kastilien und León soll, so sagt man, die Reblaus „versandet, verfroren und verglüht“ sein. Der Schädling konnte sich in den kalten Wintern und den extrem heissen Sommermonaten nicht durchsetzen. Die fünf Appellationen von Kastilien und León gehören zu den wenigen Regionen Europas, die von der Reblaus verschont blieben. Die Rebe muss kämpfen. Das Ergebnis sind sehr konzentrierte, extraktreiche und hochkomplexe Weine.
Jahrgang	2010
Alkohol	14.0 % vol.
Verschlusstyp	Hochwertiger Naturkork
Genussreife	ab 2013
Trinktemperatur	16 - 18° C
Passt zu	Entrecôte bordelaise, Filet Wellington, zart gebratener Entenbrust, reifen Hartkäsen



Erhältlich in
75 cl



Farbe	Intensiv, sattes Kirschrot mit funkeln- den Granatreflexen, farbdicht
Aromatik Intensität	Duftiges, würziges, fein vegetabiles Bukett, delikate Ausbaunoten, Tabak und Leder, leicht erdig, nach Moos
Körper	Langer Antrunk, harmonisch, präsen- te Gerbstoffe, angepasste Säure, viel süsser Extrakt mit kräftigem Körper, dominante Aromatik im Abgang
Qualität	Ein toller Wein, hat Entwicklungspo- tenzial, gut