



MUSEUM



FINCA MUSEUM

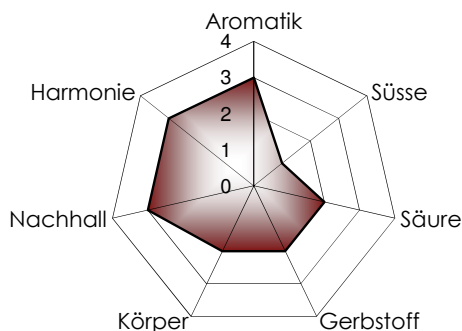
Tinto Reserva „Edición Oro“ DO Cigales

Elegant - vielschichtig - harmonisch

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 18 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“. Die Reben der „Mikroappellation“ Cigales haben sich an das kontinentale Klima gewohnt. Klirrend kalte Winter, im Wechsel mit der glühenden Hitze während der Sommermonate, lassen die Rebe leiden. Die unwirtlichen Regionen von Kastilien und León bringt extraktreiche, stoffige und feinfruchtige Weine hervor. Die „Edición Oro“ ist eine Sonderausgabe rar und limitiert.
Jahrgang	2011
Alkohol	14.5 % vol.
Verschlusstyp	Hochwertiger Naturkork
Genussreife	ab 2015 Degustation: 15.06.2016
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Passt zu	Roastbeef an Sauce Béarnaise, Lammnierstück im Kräutermantel, reifem Weichkäse wie Brie de Meaux oder Cambozola



Erhältlich in 75 cl



Farbe	Dichtes, dunkles Granatrot, farbdicht
Aromatik Intensität	Reines Bukett, reife Zwetschgen, Cassis, frische Kräuter, subtile Ausbau- noten, Tabak, Vanille, feines Leder, Kaffee, im Finale gedörnte Pflaumen und Feigen
Körper	Kräftig im Gaumen, elegant, ausba- lancierte Säure und Tannine , reife Fruchtnoten im Nachhall
Qualität	Harmonisch, zentrierter Wein, fein verwobene Aromatik