



MUSEUM



FINCA MUSEUM

Tinto Crianza „Vinea“ DO Cigales

Elegant - rund - langer Nachhall

Herkunft	Spanien, Cigales
Rebsorte	Tinta del País (entspricht Tempranillo)
Produzent	Finca Museum, Corcos, Cigales www.bodegasmuseum.com
Ausbau	16 Mte. in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche, anschliessend 8 Mte. Reifung in der Flasche
Über den Wein	Die Tradition des kastilischen Weinbaus reicht weit zurück. Der Königshof war ein grosser Abnehmer der auserlesenen Weine. Auch heute besitzt diese Region unter Weinkennern einen ausgezeichneten Ruf. Die Weine der fünf Appellationen gelten als charaktervoll, fruchtintensiv und kräftig. Neben Ribera del Duero sind weitere vier Qualitätsweingebiete ausgewiesen: Cigales, El Bierzo, Toro und Rueda. Die kleinen, feinen Regionen haben in den letzten Jahren viel dazu beigetragen, Spaniens Premiumpalette massiv zu erweitern. So ist dieses Gebiet zum neuen Wein-Eldorado aufgestiegen.
Jahrgang	2011
Alkohol	14.5 % vol.
Verschlusstyp	Hochwertiger Naturkork
Genussreife	ab 2015 Degustation: 01.09.2015
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Passt zu	Lammkarree gefüllt mit Spinat und Pinenkerne, traditionellem Schweinebraten, Ossobuco, hausgemachter, frischer Pasta



Erhältlich in
75 cl

Farbe	Leuchtendes Rubinrot von mitteldichter Farbe, glänzende Rotgoldreflexe
Aromatik Intensität	Köstliche, reife Frucht nach schwarzen, vollreifen Kirschen, Cassis und Erdbeerkonfitüre, feine Dörnuance, warme Kaffeenote, Tabak
Körper	Elegant, weich und präsent im Gaumen, gut eingebundene Gerbstoffe, ausbalancierte Säure, präsenze, lang nachhallende Aromatik, leicht wärmend mit einer markanten Röstnote als Finale
Qualität	Elegant und rund, harmonisch, präsent Gerbstoff- und Säurespiel, erinnert an die Neue Welt

