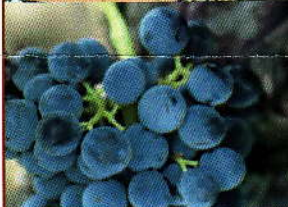




# MUSEUM



# FINCA MUSEUM

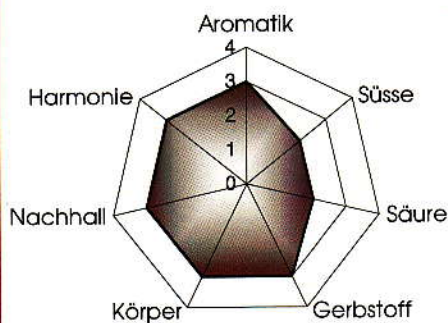
## Tinto „Museum Reserva“ DO Cigales

*Komplex - reif fruchtig - grosses Potenzial*

Herkunft	Spanien, Cigales, DO
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 Rebestände 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	2009
Alkohol	14.0 % vol.
Verschlussstyp	Hochwertiger Naturkork
Genussreife	ab 2012
Trinktemperatur	16 - 18° C
Passt zu	Entrecôte bordelaise, Filet Wellington, zart gebratener Entenbrust, reifen Hartkäsen



Erhältlich in 75 cl



Farbe	Intensiv, sattes Kirschrot mit funkelnenden Granatreflexen, farbdicht
Aromatik Intensität	Duftiges, würziges, fein vegetables Bukett, delikate Ausbaunoten, Tabak und Leder, leicht erdig, nach Moos
Körper	Langer Anrunk, harmonisch, präsent Gerbstoffe, angepasste Säure, viel süsser Extrakt mit kräftigem Körper, dominante Aromatik im Abgang
Qualität	Ein toller Wein, hat Entwicklungspotenzial, gut