



MUSEUM REAL "EDICIÓN ORO"
RESERVA "Limited Edition"

Herkunft	Spanien, Cigales D.O. liegt in der Provinz von Valladolid und Palencia
Rebsorte	100% Tempranillo (Tinta del País), von mehr als 70 jährigen Rebstöcken
Ausbau	mindestens 24 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche. Anschliessend mindestens 18 Monate Flaschenlagerung
Farbe	dunkles lebendiges Kirschrot mit Granatreflexen
Bukett	im Auftakt Aromen nach reifen roten Beeren mit Noten nach Kakao, Kaffee
Geschmack	sehr gut strukturiert, elegant, voluminös mit angenehmen Tanninen, gute Persistenz
Alkoholgehalt	14.0% vol.
Ausschanktemperatur	16 - 18°C
Passt zu	Fleisch, Grilladen, Wild, Käse
Lagerfähigkeit	6 – 8 Jahre

