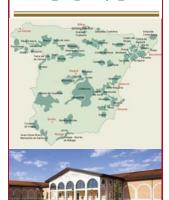


MUSEUM









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 Ei-

che, 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 Léon bringt extraktreiche, stoffige und feinfruchtige Weine hervor. Die "Edición Oro" ist eine Sonderausgabe rar und limitiert.

Jahrgang 2010

Alkohol 14.0 % vol.

Verschlusstyp Hochwertiger Naturkork

Genussreife ab 2013 Trinktemperatur 16 - 18° C

Passt zu Roastbeef an Sauce Béarnaise, Lamm-

nierstück im Kräutermantel, reifem Weichkäse wie Brie de Meaux oder Cambozola



Erhältlich in 75 cl

Aromatik Harmonie Süsse Nachhall Körper Gerbstoff	Farbe	Dichtes, dunkles Granatrot mit feinem Saum
	Aromatik Intensität	Offenes, reines Bukett, reife Zwetsch- gen, frische Kräuter, subtile Ausbau- noten, Tabak, Vanille, feines Leder, im Finale gedörrte Pflaumen und Feigen
	Körper	Kräftig im Gaumen, elegant, ausba- lancierte Säure und Tannine , reife Fruchtnoten im Nachhall
	Qualität	Harmonisch, zentrierter Wein, fein verwobene Aromatik