











César Muñoz

2016 Ribera del Duero DO
Magallanes Optimum
75cl (3er-Holzkruste)

Degustationsnotiz

Der «Optimum» ist der Top-Wein von César Muñoz und wird nur in den besten Jahren produziert. Die Version aus dem grandiosen Ribera del Duero-Jahrgang 2016 ist einmal mehr grossartig und besitzt alles, was das Liebhaber-Herz dieser Edelregionen begehrt. Ultrakomplexer, einnehmender Duft nach schwarzen Kirschen, Brombeeren, Teer, Graphit und Lakritze, dazu rauchige Anklänge und dunkle Feigen. Wirkt am Gaumen unheimlich kompakt und noch etwas verschlossen, die Tannine packen richtig zu und sind von allerhöchster Qualität. Auch aromatisch enorm vielschichtig, rote und schwarze Beeren wechseln sich ständig ab, dazu Graphit, heller Tabak, frisches Leder und im Kern mit einer dunklen Mineralität. Ein gewaltiges Tempranillo-Monument, unglaublich fest, kernig und elegant. Grossartige Länge im Abgang, kraftvoll und mineralisch. Ein grosser Ribera del Duero mit gewaltigem Potenzial. Wer ihn jetzt geniessen möchte, sollte ihn unbedingt karaffieren. (mh)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Spanien
-  **Region:** Ribera del Duero
-  **Genussreife:** Jetzt
-  **Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** Tempranillo
-  **Vino Vario:** 20