

Museum Vinea Crianza Cigales DO 2020

Intensiv, ausdrucksstark und komplex mit Noten von reifen roten Früchten. Vielschichtig mit Aromen von dunkler Kirsche, Pflaume, Kakao, Vanille, Kokos und Mokka umhüllt von balsamischen Noten.

Im Gaumen elegant, samtig und vollmundig. Schöne Struktur und reife Tannine unterstützen einen angenehmen und weichen Abgang.

(%)	Spanien
0	Cigales
	Finca Museum
& &	100% Tempranillo
9	5 Monate in Barrique ausgebaut (60% Amerikanisch, 40% Französisch) anschliessend 12 Monate in der Flasche
Ø	75 cl
\Diamond	6er Karton

