



**Paul Hayoz**  
**Weinhandlung AG**



## 2018 Murviedro Casa de la Seda DOP

2018

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Spanien, restliches Spanien
<b>Produzent</b>	Bodegas Murviedro
<b>Ausbau</b>	Separate Vinifikation der Rebsorten, Assemblage vor dem Ausbau während 14 Monaten in neuen französischen Eichenbarriques
<b>Ausschanktemperatur</b>	14 - 16° C
<b>Trinkreif</b>	5 - 10 Jahre
<b>Traubensorten</b>	Bobal
<b>Grösse</b>	75 cl EG7
<b>Artikelnummer</b>	00523378

### **Bemerkungen**

Gastronomie : Ideal zu rotem Fleisch, Wild, Wurstwaren und gereiftem Käse

### **Ausbau**

Spezielles : 70 jährige Reben. Ausbau auf der Hefe während mindestens 8 Monaten in grossem Holzfass

### **Degustationsnotizen**

Farbe : Sehr intensive dunkle Farbe, schwarz Bouquet : Hauptaromen von Früchten, erinnernd an Waldfrüchten, Noten von Kräutern, Veilchen und Gewürzen (Safran) Gaumen : Reife Frucht, mit einem Hauch Süsse. Eine gute Säure verleiht Frische, schöne Nachhaltigkeit, mit seidigen Tanninen