

Rioja Gran Reserva 'Prado Enea' 2014 Bodegas Muga



Er gehört zu den besten Weinen Spaniens: der 'Prado Enea' von der riojanischen Kult-Bodegas Muga. James Suckling bewertet die 2014er Gran Reserva als erster Kritiker und zückt phantastische 96 Punkte für diesen Rioja-Klassiker!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Bodegas Muga
Region	Rioja
	Tempranillo
	Graciano
Rebsorte(n)	Garnacha
	Mazuelo
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14,5 %
Reifepotenzial	bis 2045
Ausbau	Barrique und großes Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

96/100 Punkte James Suckling

"Really beautiful aromas of crushed blackberry, brambleberry, hazelnut, walnut and light coffee, following through to a full yet so reserved and polished body with fine, creamy-textured tannins. Fresh and exquisite finish. This is a much more refined and harmonic rendition of their classic wine."

Bewertungen und Pressestimmen

Guía Gourmets über das Weingut

"Im Jahr 1932 von den Brüdern Isaac und Manuel Muga gegründet, sorgen heutzutage ihre

Söhne für die Kontinuität in der traditionellen Weinbereitung, ohne dabei allerdings die neusten technischen Entwicklungen aus dem Auge zu verlieren mit denen die Qualität systematisch erhöht wird."

Guía Proensa über das Weingut

"Dieses Haus ist eine Zusammenfassung von 100 Jahren Geschichte der Rioja, dabei erhält es die herausragenden traditionellen Charaktereigenschaften, mit denen es die Zukunft baut und ist als sicherer Wert für den Aufschwung des spanischen Weines notiert."

Guía Repsol über das Weingut

"La tercera generación al frente de estas bodegas mantiene la esencia vinicultora de antaño al tiempo que abre las puertas a nuevas técnicas que aportan una mejora a la calidad sin perder esa autenticidad que caracteriza a sus caldos. El entorno en el que se ubican sus viñedos, el barrio de la Estación, conocido por su arraigo a la cultura del vino, ofrece además una experiencia enoturística completa, ya que la uva está siempre presente durante toda la visita, tanto mientras dura el recorrido por la finca y las bodegas como al pasear por Haro, capital de la comarca de la Rioja Alta."

Wine in Black-Bewertung: 97 P

Unbeirrt schwimmt die Familien-Bodega Muga mit ihrem großen Rioja-Klassiker 'Prado Enea' gegen den Zeitgeist an, der Wein wird ganz in der Tradition der Gründer Isaac und Manuel Muga kultiviert. Das hat ihm einen eigenständigen, raren und stilistisch unvergleichlichen Ikonen-Status verliehen, der regelmäßig durch absolut phantastische Bewertungen zusätzlich befördert wird. Selten war der Begriff 'Kultwein' so zutreffend wie bei dieser großen Gran Reserva, die sich in der 2014er-Edition erneut perfekt präsentiert! Die Zutaten sind einzigartig, fast einmalig: Nur in großen Jahren wird der Wein vinifiziert und mindestens 72 Monate dauert der Ausbau. Ausreichend Zeit, damit die Legende zur vollen Größe heranreifen kann. Mit herausragenden 96 Punkten bewertet Kritiker James Suckling als erster diese prächtige Gran Reserva. Wir sind uns sicher, dass die anderen bald ebenso hoch einstimmen werden!

Tasting Note

Im Bilderbuch-Rubin startet das Gran Reserva-Vergnügen. Das feingliedrige Bouquet nimmt einen mit auf die Reise in eine (fast) vergessene Weinwelt mit Süßholz, Nelken, Bourbonvanille, Kokosnuss, getrockneten Kräutern, Feige, Röstmandeln und ätherischen Nuancen. Am Gaumen mit präsender Tanninstruktur, viel mehr Kraft als erwartet, saftig, frisch, würzig, schön verbautes Holz, tolle Balance, viel Potenzial für weitere Reife, der Nachhall schon ein wenig cremig, schmelzig und sehr animierend.

Passt zu

Muga 'Prado Enea' 2014 ist der Stoff, aus dem die ganz großen Weinlegenden gewoben werden und passt zu Lamm aus dem Ofen, Rehsteaks oder einer luxuriösen Tortilla mit Steinpilzen.

Weingut

Muga ist in Spanien viel mehr als nur ein Weingut! Die 1932 gegründete Bodega gehört vielmehr fast schon zum nationalen Kulturerbe. Die Gründe dafür sind einfach zu finden,

symbolisiert Muga doch alles, was in Spanien hohen Stellenwert hat. So wird Muga immer noch als reines Familienunternehmen in der dritten Generation geführt. Den Spagat zwischen den großen Traditionen der weltberühmten Rioja und den Methoden der modernen Weinbereitung hat man meisterhaft geschafft.

Vinifikation

Die Muga Rioja Gran Reserva 'Prado Enea' 2014 ist eine Cuvée aus 70 % Tempranillo, 20 % Garnacha, sowie 10 % Mazuelo und Graciano. Das Lesegut wird traditionell als letztes eingebracht und es kann sich schon mal bis in den späten Oktober hinziehen, bevor die Trauben in die Kelter kommen. Die Vinifikation ist ungemein aufwendig. Zuerst erfolgt die Fermentierung mit Wildhefe und ohne Kontrolle der Temperatur in 10.000 Liter-Holztanks. Danach folgt der Ausbau für mindestens 36 Monate in Barriques. Anschließend erfährt der Wein nochmals eine minimale 36 Monate währende Flaschenreife. Der Ehrentitel 'Gran Reserva' ist hier wirklich mehr als verdient.