

## CIGALES RESERVA DO M.O.

<b>LAND;</b>	SPANIEN
<b>HERKUNFT;</b>	CIGALES
<b>PRODUZENT;</b>	BODEGA MUSEUM <a href="http://www.bodegasmuseum.com">HTTP://WWW.BODEGASMUSEUM.COM</a>
<b>TRAUBENSORTE;</b>	TEMPRANILLO
<b>ALKOHOL;</b>	14 % VOL.
<b>VINIFIKATION;</b>	HANDLESE UND NOCHMALIGE SELEKTION AM SORTIERTISCH, TEMPERATURKONTROLLIERTE GÄHRUNG BEI MAX. 29 GRAD WÄHREND 20 TAGEN, LAGERUNG 24 MONATE IN NEUEN FRANZÖSISCHEN BARRIQUES UND ANSCHLIESSEND 12 MONATE LAGERUNG IN DER FLASCHE IM KELLER IN DER BODEGA
<b>WEINTYP;</b>	KOMPLEXER, FACETTENREICHER WEIN MIT REIFEPOTENTIAL, SPÜRBAR INTEGRIERTEM HOLZEINFLUSS ODER IM STAHLTANK AUSGEBAUT, LEBHAFT INTEGRIERTE SÄURE DIE FÜR RÜCKGRAD UND STRUKTUR SORGT LAGERPOTENTIAL BIS 6 JAHRE
<b>PASST ZU;</b>	GESCHMORTE FLEISCHGERICHTE, GEGRILLTES FLEISCH, GÄNSEBRATEN, GEBRATENE PILZE MIT DUNKLER SAUCE, GEGRILLTE LAMMKOTELETTS, LINSengericht MIT SPECK, GEREIFTE KÄSE (TÊTE DE MOINE, SBRINZ, MANCHEGO)

