



Uralter Rebberg von Murua mit natürlicher Begrünung.



März 2025: Fassprobe mit Matthieu Bannault.



Rioja (Spanien): Bodegas Murua

Ein klassisch gekelterter Rioja mit ausgedehnter Fassreifung präsentiert sich elegant, fein, mit seidigen Tanninen sowie herrlicher Finesse und zählt zu den Weinen mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis. Leider gibt es nicht mehr viele Produzenten, die sich diesen zeit- und kostenaufwendigen Herstellungsprozess leisten können. Auf Murua, das sowohl über die finanziellen Mittel als auch über rund 100 Hektar exzellente Lagen in der Rioja Alavesa verfügt, wird der traditionelle Ausbau nach wie vor gepflegt. Obwohl die renommierte Eigentümerfamilie Masaveu mit ihren landesweit breit gefächerten Beteiligungen inzwischen auch Teilhaberin und Besitzerin vieler sehr bekannter spanischer Weingüter ist (zum Beispiel Aalto in der Ribera del Duero), stellt Murua ihr Aushängeschild dar.

Murua Rioja Reserva Especial (rot) 2017

Spezialfüllung Selection Schwander
93% Tempranillo, 7% Graciano

Fr. 17.90
(statt Fr. 20.—)

Die eigens für uns gefüllte Reserva Especial wird von der internationalen Weinpresse bereits in der Reserva-Normalversion regelmässig mit höchsten Auszeichnungen dekoriert. 2017 war für Murua ein erfolgreiches Jahr, da man von den April-Frösten verschont blieb und die vorherrschende Trockenheit den überwiegend alten Reben mit ihren dickschaligen

Traubenbeeren nichts anhaben konnte. So präsentiert sich die 2017er Reserva Especial als nobles Gewächs mit einem überaus nuancierten Tempranillo-Bouquet und einem attraktiv-verführerischen Geschmack, der fast schon burgundisch wirkt. Ein grossartiger, genussbereiter und bis mindestens Ende 2029 haltbarer Rioja.



Murua Blanco Fermentado en Barrica, Rioja (weiss, trocken) 2022

75% Viura, 15% Malvasía, 10% Garnacha Blanca

Fr. 18.60
(statt Fr. 21.50)

Dieses reichhaltige Gewächs wird in neuen französischen und amerikanischen Eichenfässern vergoren und in selbigen rund neun Monate auf der Feinhefe gelagert; produziert werden jeweils weniger als 10000 Flaschen. Die Trauben stammen von 40 bis 80 Jahre alten Rebstöcken mit sehr geringen Erträgen. Sie erbringen einen herrlich ausgewogenen, körperreichen und ausdrucksstarken Weisswein. Aufgrund seiner frischen Säure, des Fassausbaus und der aromatischen Komplexität ist der Murua Blanco ein ausgezeichneter und vielseitiger Speisenbegleiter, der perfekt zu Meerfisch oder Gemüsegratin passt. Haltbar ist er bis mindestens Ende 2027. *Begrenzte Verfügbarkeit.*

