



Macán

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Ein Meisterwerk der neuen Rioja-Elite

Beschreibung:

Vor mehr als zehn Jahren begann die legendäre Zusammenarbeit zwischen der Familie Rothschild und Pablo Alvarez, dem Inhaber des Weinguts Vega Sicilia. Das Resultat der Verbindung ist ein moderner, ausdrucksstarker und wegweisender Rioja.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur-Granat. Schwarze Früchte und dunkel gerösteter Kaffee in der komplexen Nase, immer wieder neue Aromen zeigend, Brombeeren, Korithenschokolade und edle Tabaksüsse. Samtiger Gaumenfluss mit pflaumigem Extrakt kompakter Tanninstruktur, von allem viel und dennoch perfekt balanciert, nun auch Kirschenkompott und Brombeermuffins, mit feiner Zimtnote unterlegt, grossartige Gaumenfülle und finessenreich zugleich. Überwältigender Rioja-Genuss aus dem Hause Vega Sicilia.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0773913

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Macán

Rioja DOCa
Bodegas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Peñín 95/100, Guía Proensa 96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.