



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 Álvarez, dem Inhaber des Weinguts Vega Sicilia. Das Resultat der Verbindung ist ein moderner, ausdrucksstarker und wegweisender Rioja. Der exzellente Rioja-Jahrgang 2014 wird ein Jahr länger auf dem Gut gelagert, damit er den optimalen Grad an Harmonisierung erreicht.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granat mit purpur Reflexen. Reife Kirschen und Zwetschgensaft in der offenen Nase, auch Walderbeeren und Brombeergelee, viel Eleganz ausstrahlend. Samtiger Gaumenfluss mit angenehmer Fruchtsüß und wiederum viel roter Frucht, grossartige Balance in der beerigen Mitte, nun auch Gianduja und Kirschenkompott, saftig-elegant und druckvoll zugleich, enorme Frucht bis ins facettenreiche Finale.

Passt zu:

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

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: 16 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0773914

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Macán

Rioja DOCa
Bodegas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.