



Macán

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Zwei Legenden vereint: Leidenschaft für grossen Rioja

Beschreibung:

Die legendäre Zusammenarbeit von Vega Sicilia und Bder Familie Rothschild kombiniert Tradition, Erfahrung und Leidenschaft. Dank den historischen Tempranillo-Reben entsteht ein Rioja von grosser Ausdruckskraft. Exklusive französische Barriques verleihen Tiefe, Finesse und Struktur. Jeder Schluck spiegelt die ehrwürdige Partnerschaft zweier herausragender Winzerpersönlichkeiten wider – ein moderner Klassiker, der Herzen im Sturm erobert.

Degustationsnotiz:

Brillantes, sattes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Ein verführerisches Bouquet von kleinen schwarzen Beeren, Nussgebäck und exotischen Gewürznoten, Auch geröstetes Schwarzbrot, Wacholderbeere und eine dezente Zedernholznote. Am Gaumen mit beeindruckender Fülle und faszinierender Balance von vollreifer Frucht, fein geschliffenem Tannin und perfekt integrierter Säure. Vielschichtig und intensiv, mit viel spanischem Temperament, gleichzeitig aber finessenreich und bezaubernd bis ins schier endlose Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0773920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Macán

Rioja DOCa
Bodegas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Tim Atkin 96/100, Parker 94+/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.