



2015 Macán

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Das Rioja-Meisterwerk von Vega Sicilia

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:

Leuchtendes Purpur mit rubinen Reflexen. Viel dunkle Frucht in der komplexen Nase, unverkennbare Rioja-Mineralik und gleichzeitig viel Süsse ausstrahlend, schwarze Kirschen, reife Brombeeren und Pflaumenkuchen. Saftiger Gaumenfluss, druckvoll und elegant zugleich, stoffiges Extrakt und weiche Tannine, schwatze und blaue Frucht in etlichen Nuancen, begleitet von edler Wachholderwürze, enorme Reserven und dennoch bereits jetzt ein Genuss.

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

Region: Rioja

Produzent: Macan-Vega Sicilia

Bewertung(en): Guía Proensa 97/100, James Suckling 95/100, Parker 93,5/100, Score 19/20, Decanter 96/100, Guía Peñín 96/100

Ausbau: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0773915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Macán

Rioja DOCa

Bodegas

Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Herkunft: Spanien

Bewertung(en): Guía Proensa 97/100, James Suckling 95/100, Parker 93,5/100, Score 19/20, Decanter 96/100, Guía Peñín 96/100

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 18 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 14.5 %

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