2018 Macán Clásico

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Edler Rioja von Vega Sicilia

Beschreibung:
An jeder seiner Wirkungsstätten Weine mit Vorzeigecharakter zu keltern, schafft nur eine Winzerlegende wie Pablo Álvarez. Mit den beiden Macán-Weinen hat er dem Weinbaugebiet Rioja innert kürzester Zeit einen enormen Prestigegewinn verschafft. Der neuste Jahrgang des Macán Clásico ist der beste Beweis dafür: Der 2018er dieses Kult-Tempranillos verblüfft und begeistert Weinfachleute wie auch Weingeniessende.
Degustationsnotiz:
Brillantes, sattes Purpur mit violetten Reflexen bis zur Mitte. Intensives Bouquet von tiefschwarzen Beeren, schwarzer Kirsche, getrockneter Feige und Walnussgebäck. Auch bitterzarter Kakao, warmes Lebkuchengewürz und dezente Röstaromen. Am Gaumen und mit faszinierender Balance von tiefgründiger Frucht, fein gewobenem Tannin und samtiger Textur. Beeindruckende Intensität mit betörendem Charme, robust aber finessenreich zugleich bis ins langanhaltende 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
Region:	Rioja
Produzent:	Macán - Vega Sicilia
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0774018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Macán Clásico

Rioja DOCa
Bodegas
Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de