



2018 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:

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 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:

Macán - Vega Sicilia

Bewertung(en):

Semana Viticola 97/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 95/100, Parker 94+/100, Score 19/20

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2038

Rebsorte(n):

100% Tempranillo

Artikelnummer:

0773918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Macán

Rioja DOCa

Bodegas

Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Herkunft: Spanien

Bewertung(en): Semana Viticola 97/100, Guía Peñín 96/100,
James Suckling 95/100, Parker 94+/100, Score
19/20

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 16 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.