



2013 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 Alvarez, dem Inhaber des Weinguts Vega Sicilia. Das Resultat der Verbindung ist ein moderner, ausdrucksstarker und wegweisender Rioja.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur-Granat. Schwarze Früchte und dunkel gerösteter Kaffee in der komplexen Nase, immer wieder neue Aromen zeigend, Brombeeren, Korithenschokolade und edle Tabaksüsse. Samtiger Gaumenfluss mit pflaumigem Extrakt kompakter Tanninstruktur, von allem viel und dennoch perfekt balanciert, nun auch Kirschenkompott und Brombeermuffins, mit feiner Zimtnote unterlegt, grossartige Gaumenfülle und finessenreich zugleich. Überwältigender Rioja-Genuss aus dem Hause Vega Sicilia.

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 Peñín 95/100, Guía Proensa 96/100, Score 19.5/20
Ausbau:	14 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0773913

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Macán

Rioja DOCa

Bodegas

Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Guía Peñín 95/100, Guía Proensa 96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate in 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.