



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.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

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: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): 97% Tempranillo, 3% Graciano

Artikelnummer: 0773921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Macán

Rioja DOCa
Bodegas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	97% Tempranillo, 3% Graciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.