

# Macán

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Zwei Legenden vereint: Leidenschaft für grossen Rioja

#### Beschreibung:

Die legendäre Zusammenarbeit von Vega Sicilia und Bder Familie Rothschild kombiniert Tradition, Erfahrung und Leidenschaft. Dank den historischen Tempranillo-Reben entsteht ein Rioja von grosser Ausdruckskraft. Exklusive französische Barriques verleihen Tiefe, Finesse und Struktur. Jeder Schluck spiegelt die ehrwürdige Partnerschaft zweier herausragender Winzerpersönlichkeiten wider – ein moderner Klassiker, der Herzen im Sturm erobert.

### **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 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 **Produzent:** Bodegas

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2039 **Rebsorte(n):** 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0773920

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Macán

Rioja DOCa Bodegas

**Herkunft:** Spanien

**Ratings:** Tim Atkin 96/100, Parker 94+/100, Score 19/20

Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2039
Weinbau: Traditionell

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0%

**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.