



Macán Clásico

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Eindrucksvoller Rioja-Genuss

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. Auch der neuste Jahrgang des Macán Clásico verblüfft und begeistert Weinfachleute wie auch Weingeniessende.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Schwarze als auch rote Beerenfrucht in der ausdrucksstarken Nase. Unverkennbare Rioja-Intensität, gleichzeitig grossartige Finesse ausstrahlend. Brombeeren, dunkle Steinfrüchte und Kirschtorte. Samtiger Gaumenfluss, druckvoll und elegant zugleich. Knackiges Tannin das die nuancenreiche Aromatik optimal stützt und ihn bis ins lange Finale begleitet.

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

Produzent: Bodegas

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0774019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Macán Clásico

Rioja DOCa
Bodegas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Semana Viticola 95/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 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.