



Macán Clásico

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Rioja mit Tiefe, Herkunft und modernem Esprit

Beschreibung:

Hinter diesem Projekt steht kein geringerer Name als Vega Sicilia, das legendäre Kultweingut aus Ribera del Duero. In Kooperation mit der Familie Rothschild ist hier ein Rioja entstanden, der seine traditionsreiche Herkunft neu interpretiert – der Macán Clásico präsentiert sich kraftvoll und intensiv, dabei aber zugleich mit überraschender Frische und Feinheit. Es ist ein Rioja für Geniesserinnen und Geniesser, die Struktur und Tiefe schätzen, aber nicht auf Trinkfluss und Eleganz verzichten möchten – ein moderner Klassiker aus bestem Hause, mit ganz individueller Handschrift.

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 2035

Rebsorte(n):

100% Tempranillo

Artikelnummer:

0774021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Macán Clásico

Rioja DOCa
Bodegas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
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.