



"Ein Meisterwerk der neuen Rioja-Elite"

2014 Macán

Rioja DOCa, Bodegas BR & VS, Benjamin de Rothschild Vega Sicilia

- Beschreibung:** Vor mehr als zehn Jahren begann die legendäre Zusammenarbeit zwischen der Familie Rothschild und Pablo Álvarez, dem Inhaber des Weinguts Vega Sicilia. Das Resultat der Verbindung ist ein moderner, ausdrucksstarker und wegweisender Rioja. Der exzellente Rioja-Jahrgang 2014 wird ein Jahr länger auf dem Gut gelagert, damit er den optimalen Grad an Harmonisierung erreicht.
- Degustationsnotiz:** Dichtes Granat mit purpur Reflexen. Reife Kirschen und Zwetschgensaft in der offenen Nase, auch Walderbeeren und Brombeergelee, viel Eleganz ausstrahlend. Samtiger Gaumenfluss mit angenehmer Fruchtsüss und wiederum viel roter Frucht, grossartige Balance in der beerigen Mitte, nun auch Gianduja und Kirschenkompott, saftig-elegant und druckvoll zugleich, enorme Frucht bis ins facettenreiche Finale.
- Herstellung:** 16 Monate in Barrique
- Weinbau:** Traditionell
- Bewertung(en):** Score 19/20
- Herkunftsland:** Spanien
- Traubensorte(en):** 100% Tempranillo
- Alkoholgehalt:** 14.5 %
- Passt zu:** Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.
- Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
- Trinkreife:** Jetzt bis 2035
- Produzent:** Benjamin de Rothschild Vega Sicilia SA
- Originalgebinde:** 6er-Holzkiste
- Artikelnummer:** 0773914075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Macán

Rioja DOCa
Bodegas BR & VS
Benjamin de Rothschild Vega Sicilia

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Traubensorte(en):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.