



## 2014 Macán

Rioja DOCa, Bodegas BR & VS, 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 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.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Rioja
<b>Produzent:</b>	Benjamin de Rothschild Vega Sicilia SA
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Herstellung:</b>	16 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0773914

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Macán**

Rioja DOCa  
Bodegas BR & VS  
Benjamin de Rothschild Vega Sicilia

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