



## 2015 Macán

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Das Rioja-Meisterwerk von Vega Sicilia

### **Beschreibung:**

Vor mehr als zehn Jahren begann die legendäre Zusammenarbeit zwischen der Familie Rothschild und Pablo Alvarez, dem Inhaber des Weinguts Vega Sicilia. Das Resultat der Verbindung ist ein moderner, ausdrucksstarker und wegweisender Rioja.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Purpur mit rubinen Reflexen. Viel dunkle Frucht in der komplexen Nase, unverkennbare Rioja-Mineralik und gleichzeitig viel Süsse ausstrahlend, schwarze Kirschen, reife Brombeeren und Pflaumenkuchen. Saftiger Gaumenfluss, druckvoll und elegant zugleich, stoffiges Extrakt und weiche Tannine, schwarze und blaue Frucht in etlichen Nuancen, begleitet von edler Wachholderwürze, enorme Reserven und dennoch bereits jetzt ein Genuss.

### **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

**Region:** Rioja

**Produzent:** Macán - Vega Sicilia

**Bewertung(en):** Guía Proensa 97/100, Decanter 96/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 95/100, Score 19/20

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2036

**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 0773915

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Macán**

Rioja DOCa

Bodegas

Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Guía Proensa 97/100, Decanter 96/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 95/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im 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.