



2018 Macán Clásico

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Edler Rioja von Vega Sicilia

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. Der neuste Jahrgang des Macán Clásico ist der beste Beweis dafür: Der 2018er dieses Kult-Tempranillos verblüfft und begeistert Weinfachleute wie auch Weingeniessende.

Degustationsnotiz:

Brillantes, sattes Purpur mit violetten Reflexen bis zur Mitte. Intensives Bouquet von tiefschwarzen Beeren, schwarzer Kirsche, getrockneter Feige und Baumnussgebäck. Bitterzarter Kakao, warmes Lebkuchengewürz und dezente Röstaromen. Am Gaumen und mit faszinierender Balance von tiefgründiger Frucht, fein gewobenem Tannin und samtiger Textur. Beeindruckende Intensität mit betörendem Charme, robust aber finessenreich zugleich bis ins langanhaltende 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.

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Rioja

Produzent:

Macán - Vega Sicilia

Bewertung(en):

James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 18.5/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

100% Tempranillo

Artikelnummer:

0774018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Macán Clásico

Rioja DOCa

Bodegas

Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.