



## 2018 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:**

Brillantes, sattes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Ein verführerisches Bouquet von kleinen schwarzen Beeren, Nussgebäck und exotischen Gewürznoten, Auch geröstetes Schwarzbrot, Wacholderbeere und eine dezente Zedernholznote. Am Gaumen mit beeindruckender Fülle und faszinierender Balance von vollreifer Frucht, fein geschliffenem Tannin und perfekt integrierter Säure. Vielschichtig und intensiv, mit viel spanischem Temperament, gleichzeitig aber finessenreich und bezaubernd bis ins schier endlose 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):**

Semana Viticola 97/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 95/100, Parker 94+/100, Score 19/20

### **Ausbau:**

16 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2038

### **Rebsorte(n):**

100% Tempranillo

### **Artikelnummer:**

0773918

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Macán**

Rioja DOCa

Bodegas

Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

**Herkunft:** Spanien

**Bewertung(en):** Semana Viticola 97/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 95/100, Parker 94+/100, Score 19/20

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

**Trinkreife:** Jetzt bis 2038

**Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 16 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.