

Macán

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Un Rioja monumentale di Vega Sicilia

Beschreibung:

La famiglia Rothschild e Pablo Álvarez: quando due grandi nomi si incontrano, la loro collaborazione dà vita a vini indimenticabili, come il Macán. Questo Tempranillo dal potenziale grandioso affascina con il suo classico stile Rioja, monumentale ed espressivo. Inoltre, ha permesso alla regione di acquisire rapidamente una reputazione scintillante.

Degustationsnotiz:

Un bouquet seducente di piccoli frutti neri e biscotti alle noci, con note di spezie esotiche, pane scuro tostato e ginepro, e un tocco discreto di cedro. Al palato è straordinariamente ricco, con un affascinante equilibrio tra frutta matura, tannini finemente cesellati e acidità perfettamente integrata. Complesso e intenso, con tutto il temperamento spagnolo, è anche pieno di finezza e incantevole fino al finale quasi interminabile.

Ideale con:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Spagna Produzent: Bodegas

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2038 Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0773919

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Macán

Rioja DOCa Bodegas

Herkunft: Spagna

Valutazioni: Tim Atkin 96/100, James Suckling 94/100,

Parker 94/100, Score 19/20

Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Da bere: da subito fino al 2038

Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 16 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.0%

Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:

stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di

decantarlo.