



## 2012 Macán

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

Ein Meisterwerk der neuen Rioja-Elite

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

Dichtes Purpur-Schwarz mit undurchlässiger Mitte. Baumnußschokolade und Dörripflaumen in der komplexen Nase, viel schwarze Frucht und feines Kaffee-Toating dahinter. Seidig-weicher Auftakt mit geleeartigem Extrakt und perfekt eingebundenen Tanninen, Brombeermarmelade und Pflaumenkuchen in der vielschichtigen Mitte, zartcremig Gaumenfülle und betörende Fruchtsüsse bis ins aufwärmende Finale. Ein Meisterwerk der neuen Rioja-Generation.

### Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

### Paese d'origine:

Spagna

### Regione:

Rioja

### Produttore:

Macán - Vega Sicilia

### Valutazioni:

Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 93/100

### Vinificazione:

18 Monate im Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

Jetzt bis 2030

### Varietà d'uva:

100% Tempranillo

### Numero di articolo:

0773912

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Macán**

Rioja DOCa

Bodegas

Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

**Origine:** Spagna  
**Valutazioni:** Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Score  
19.5/20, Antonio Galloni 93/100

**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo

**Maturità:** Jetzt bis 2030

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vinificazione:** 18 Monate im Barrique

**Gradazione**  
**alcolica:** 14.0 %

**Servizio:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.