



## 2009 Macán

Rioja DOCa, Bodegas BR & VS, Benjamin de Rothschild Vega Sicilia

Der kongeniale Wein

### 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 mit rubinen Reflexen. Lebkuchen und schwarze Kirschen in der tiefgründigen Nase, unterlegt von kleinen Pflaumen, Datteln und edel wirkender Zedernnote, auch Zwetschkuchen und Kaffeepralinen. Samtige Textur im noch jugendlich wirkenden Gaumen, kompakte Tannine, gut stützende Fruchtsäure und pflaumige Extraktsüsse, von allem viel und dennoch perfekt balanciert, ansprechende schwarze und blaue Frucht mit dezenter Edelholzwürze, druckvoll und einzigartige Rioja-Finesse zugleich, Haselnusschokolade, dunkle Weinbeeren und etwas Lakritze im veloursartigen Finale.

### 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

### Produttore:

Macán - Vega Sicilia

### Valutazioni:

Guía Peñín 95/100, Score 19/20

### Vinificazione:

15 Monate in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

Jetzt bis 2025

### Varietà d'uva:

100% Tempranillo

### Numero di articolo:

0773909

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Macán**

Rioja DOCa  
Bodegas BR & VS  
Benjamin de Rothschild Vega Sicilia

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Guía Peñín 95/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	15 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.