



## 2013 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:

Tiefgründiges Purpur-Granat. Schwarze Früchte und dunkel gerösteter Kaffee in der komplexen Nase, immer wieder neue Aromen zeigend, Brombeeren, Korithenschokolade und edle Tabaksüsse. Samtiger Gaumenfluss mit pflaumigem Extrakt kompakter Tanninstruktur, von allem viel und dennoch perfekt balanciert, nun auch Kirschenkompott und Brombeermuffins, mit feiner Zimtnote unterlegt, grossartige Gaumenfülle und finessenreich zugleich. Überwältigender Rioja-Genuss aus dem Hause Vega Sicilia.

### 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, Guía Proensa 96/100, Score 19.5/20

### Vinificazione:

14 Monate im Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

Jetzt bis 2035

### Varietà d'uva:

100% Tempranillo

### Numero di articolo:

0773913

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Macán**

Rioja DOCa

Bodegas

Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

**Origine:** Spagna

**Valutazioni:** Guía Peñín 95/100, Guía Proensa 96/100, Score 19.5/20

**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo

**Maturità:** Jetzt bis 2035

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vinificazione:** 14 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.