



## 2011 Macán

Rioja DOCa, Bodegas, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

«Ein klares Vega-Sicilia-Profil» Robert Parkers Wine Advocate

### 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:

Undurchlässiges Purpur-Granat mit schwarzer Mitte. Nusschokolade und dunkel gerösteter Kaffee in der komplexen Nase, Korinthen, getrocknete Kirschen und süsser Tabak, unterlegt mit feiner Zimtnote und Birnenbrot (oder Birnenweggen?). Samtige Textur im druckvollen Gaumen, beeindruckende Balance zwischen Extraktsüsse und kompakten Tanninen, in der Mitte auch feine Portweinaromen zeigend, Dörrzwetschgen und Brombeergelee, immer begleitet von pralinenartigem Barrique-Toasting, bis am Schluss enormes Potential ausstrahlend. Ein Vorzeige-Rioja der neuen Generation. Dekantieren falls jung getrunken.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Rioja
<b>Produttore:</b>	Macán - Vega Sicilia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	17 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Numero di articolo:</b>	0773911

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Macán**

Rioja DOCa

Bodegas

Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	17 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<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.