



2019 Clos de los Siete

Mendoza, Michel Rolland

Michel Rollands Cru aus Argentinien Ucotal

Beschreibung:

Clos de los Siete startete in den 90er-Jahren als Projekt von Michel Rolland. Sein Ziel war und ist es bis heute, eine Cuvée aus verschiedenen Sorten zu kreieren, die mehr Komplexität, Persönlichkeit und Harmonie zeigt als vergleichbare argentinische Weine. Die Umsetzung dieser Vision gelingt bis heute hervorragend – mit seiner jahrzehntelangen Erfahrung ist Michel Rolland ein absoluter Meister der Assemblage. Als perfekter Begleiter zu einem saftigen Steak ist der Clos de los Siete ein definitives Must-have für alle Grillfans!

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Purpurrot bis zum Rand. Eine bezaubernde Nase nach dunklen Waldbeeren, Kirschen und Brotkrustentönen, auch etwas Thymian. Am Gaumen samtig und explosiv zugleich, Brombeersaft und Heidelbeeren, ergänzt durch passende Röstaromen, welche die Frucht aber nicht überlagern, auch etwas Vanille und Lakritze; langer Abgang mit viel Ausdruck und Intensität.

Passt zu:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenauflauf. Servieren Sie ihn auch zu Schmorgerichten und edlen Grillstücken.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Argentinien

Region:

Mendoza

Produzent:

Clos de los Siete

Bewertung(en):

James Suckling 94/100, Score 18.5/20

Ausbau:

11 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

50% Malbec, 24% Merlot, 11% Syrah, 7% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer:

0627519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de los Siete

Mendoza
Michel Rolland

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 50% Malbec, 24% Merlot, 11% Syrah, 7% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.