



## 2007 Clos de los Siete

Mendoza Michel Rolland

Purpurrot, fast violett. Reifes Bouquet nach schwarzen Johannisbeeren, Edelhölzern, Pralinen. Wunderbar süsse Frucht im einnehmenden Gaumen, cremig, Brombeeren und reife Zwetschgen, schöne Röstaromatik, dunkles Brot, druckvolles Finale.

**Bewertung:** Parker 91/100 Points

**Herstellung:** Der Wein reifte während 11 Monate in Barriques aus französischer Eiche (2/3 neues Holz).

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

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2014

**Traubensorte(n):** Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Herkunftsland:** Argentinien

**Winzer:** Clos de Los Siete

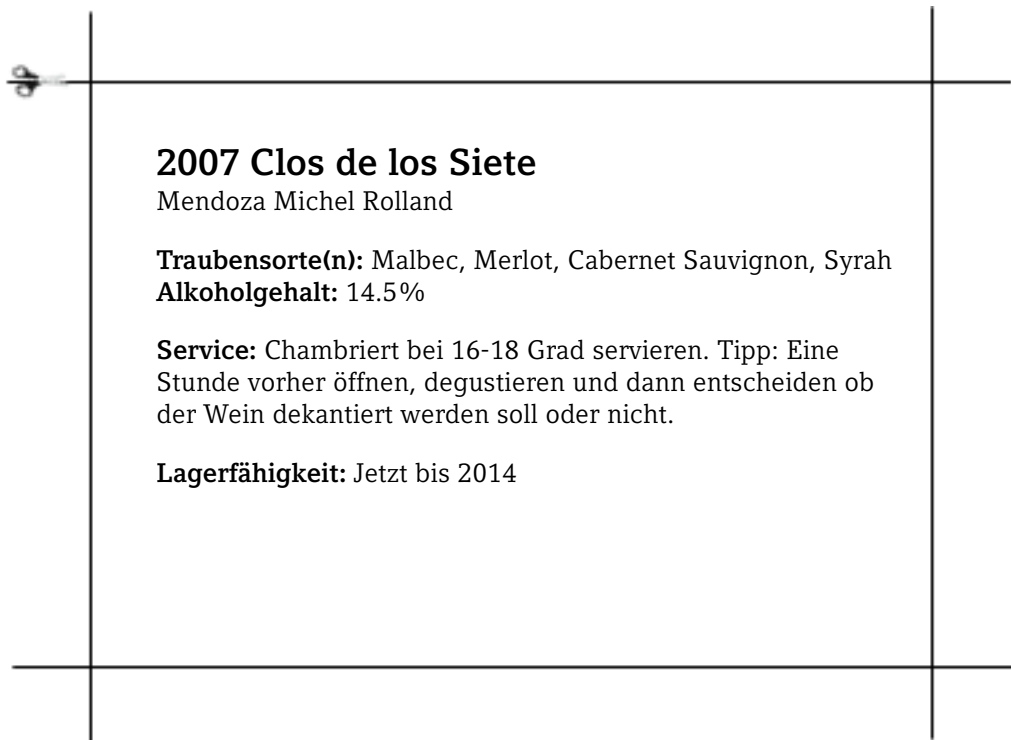
**Weintyp:** Lagerfähige Rotweine

**Passt zu:** Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**2007 Clos de los Siete**  
Mendoza Michel Rolland

**Traubensorte(n):** Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah  
**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.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2014