



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

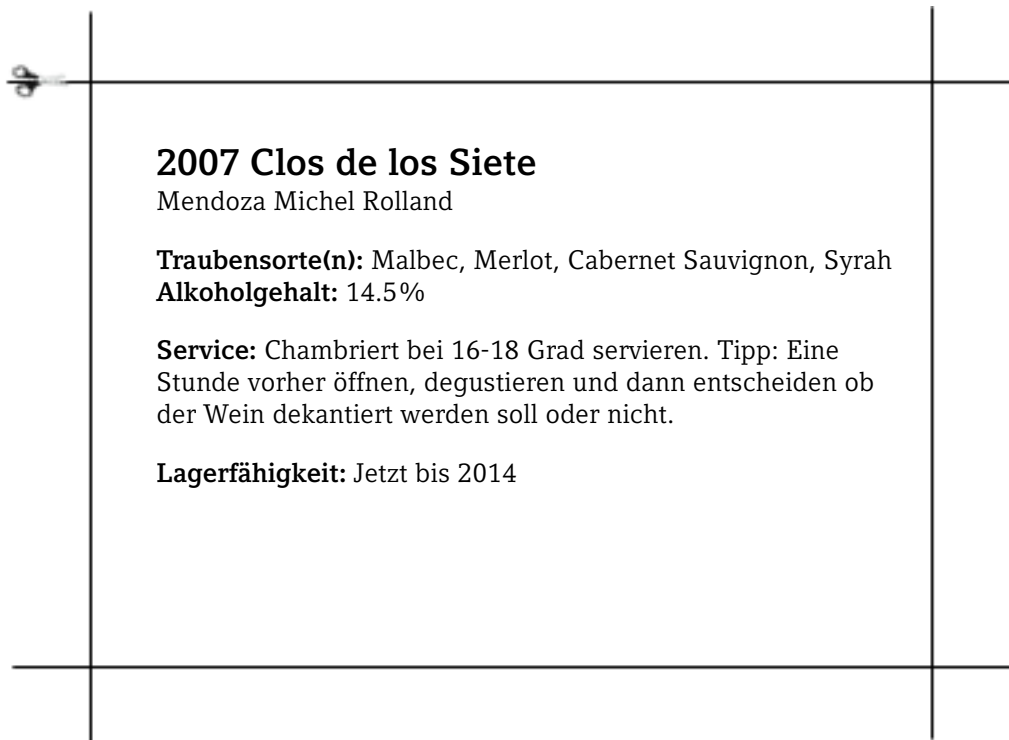
Weintyp: Lagerfähige Rotweine

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