



## 2004 Val de Flores Mendoza

Michel Rolland

Tiefes, undurchdringliches Purpurrot. Malbec-betontes Bouquet von herrlicher Würze, pfeffrig, Eukalyptus, Brombeeren und Cassis. Unglaublich dichter Gaumen mit bestechender Fruchtsüsse, dunkle Schokolade, Zedernholz, nach und nach feine Vanillenoten offenbarend, nicht nachlassend bis ins lange Finale.

**Bewertung:** 92/100 Parkers Wine Advocate, Dez 2007

**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 2015

**Traubensorte(n):** Malbec

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Herkunftsland:** Argentinien

**Winzer:** Val de Flores S.A.

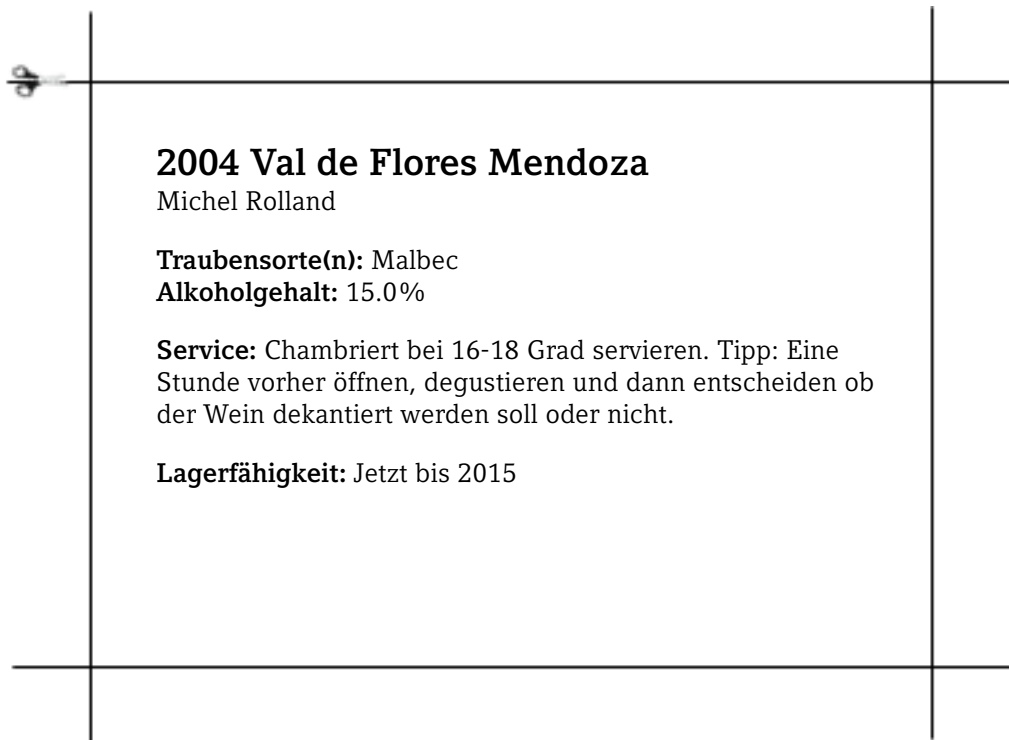
**Weintyp:** Lagerfähige Rotweine

**Passt zu:** Ausbau während 14 Monaten in französischen Barriques, unfiltriert.

## **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



**2004 Val de Flores Mendoza**  
Michel Rolland

**Traubensorte(n):** Malbec  
**Alkoholgehalt:** 15.0%

**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 2015