



Clos de los Siete

Valle de Uco Mendoza, Michel Rolland

Samtiger Malbec-Blend mit Hochland-Eleganz

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. Als perfekter Begleiter zu einem saftigen Steak ist der Clos de los Siete ein definitives Must-have für alle Grillfans!

Aromenprofil:

Kraftvolles Purpurrot bis zum Rand. Eine bezaubernde Nase nach dunklen Waldbeeren und Kirschtorte, sowie feinherbe Noten von Thymian und feinem Pfeifentabak. Am Gaumen samtig und explosiv zugleich; Brombeergelée und Blaubeeren, ergänzt durch dezente Röstaromen, welche die satte Frucht harmonisch umgarnen. Ein Anflug von Vanilleschote, Kokosraspel und schwarzer Himbeere. Intensives, ausdrucksstarkes Finale mit grossartiger Länge.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Argentinien

Produzent: Michel Rolland

Ausbau: 11 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 63% Malbec, 18% Merlot, 9% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 4% Verdot

Artikelnummer: 0627522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de los Siete

Valle de Uco Mendoza
Michel Rolland

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	James Suckling 93/100, Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	63% Malbec, 18% Merlot, 9% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.