



Clos de los Siete

Valle de Uco Mendoza, Michel Rolland

Michel Rollands Cru aus Argentinien Uco-Tal

Beschreibung:

Clos de los Siete startete in den 90er-Jahren als Projekt von Michel Rolland. Sein Ziel war und ist es, 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 Begleiter eines saftigen Steaks ist der Clos de los Siete ein absolutes Muss.

Degustationsnotiz:

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.

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

Produzent: Michel Rolland

Ausbau: 11 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 59% Malbec, 15% Merlot, 13% Syrah, 6% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon, 4% Verdot

Artikelnummer: 0627521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de los Siete

Valle de Uco Mendoza
Michel Rolland

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	59% Malbec, 15% Merlot, 13% Syrah, 6% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.