



2016 Clos de los Siete

Mendoza, Michel Rolland

Argentinischer Star mit 94 Punkten

Beschreibung:

Clos de los Siete startete in den 90er-Jahren als Projekt von Michel Rolland. Sein Ziel war es, eine Cuvée aus verschiedenen Rebsorten 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.

Degustationsnotiz:

Dunkles, intensives Rubin, leicht aufgehellter Rand. Blaubeeren und Brombeeren in der offenen, sehr gehaltvollen Nase, auch Toastingnoten und eine feine Würze. Weicher Auftakt, abgelöst von einer frischen Frucht, Heidelbeeren und Himbeeren, gradlinig und fein balanciert, mit eher zurückhaltenden Röstaromen; die Gerbstoffe zeigen sich perfekt ausgereift, mittellanges, warmes Finale.

Passt zu:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenauflauf. 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

Region: Mendoza

Produzent: Clos de los Siete

Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Decanter 90/100

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 54% Malbec, 18% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0627516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de los Siete

Mendoza
Michel Rolland

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Decanter 90/100
Rebsorte(n): 54% Malbec, 18% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.