



## 2013 Merlot Mariflor

Mendoza, Bodega Rolland

Rollands Passion für Merlot, gepaart mit argentinischem Charme

### **Beschreibung:**

Mit Mariflor beweist der Staröologe Michel Rolland, dass sich die Rebsorte Merlot auf argentinischem Terroir wohlfühlt. Am Fuss der Andenkette in rund 1100 Meter Höhe gepflanzt, bringen die Rebstöcke eine grandiose Persönlichkeit hervor. Der über einjährige Barriqueausbau des Mariflor sorgt für Struktur und Komplexität.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinfarben, granatrote Akzente. Ein zauberhaftes Bouquet, das reiffruchtige Merlotnoten und passende Röstaromen gleichermassen verströmt, dahinter etwas Wildleder und eine feine Mineralik. Am Gaumen überzeugt die perfekte Balance, die explosiven Noten nach reifen Pflaumen, Himbeeren und Blaubeeren, gepaart mit Espressonoten und Crémantschokolade, druckvoll und von feiner Textur; anhaltendes, stimmiges Finale.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Argentinien
<b>Region:</b>	Mendoza
<b>Produzent:</b>	Bodega Michel Rolland
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1045613

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Merlot Mariflor**

Mendoza  
Bodega Rolland

<b>Herkunft:</b>	Argentinien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.