



## 2017 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 1'100 Meter Höhe gepflanzt, bringen die Rebstöcke eine grandiose Persönlichkeit hervor. Der über einjährige Barriqueausbau des Mariflor sorgt für Struktur und Komplexität.

**Degustationsnotiz:**

Rubinfarben, granatrote Nuancen zum Rand hin. Eine Merlot-typische Nase mit viel roter Frucht, Caramel, aber auch einer Spur Nougat und etwas Zimtwürze, fein aufeinander abgestimmt. Am Gaumen sehr dicht und von schönem Trinkfluss, samtig, mit passenden Kakaonoten und Trüffelschokolade, insgesamt sehr fein gewoben; sehr langer, Potenzial versprechender Finish.

**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 94/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1045617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Merlot Mariflor**

Mendoza  
Bodega Rolland

<b>Herkunft:</b>	Argentinien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<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.