



## 2017 Malbec Unus

Mendoza, Bodega Mendel

Spitzencuvée vom Starönologen

### Beschreibung:

Der argentinische Önologe Roberto de la Mota hat sich als Berater von Weingütern einen Namen gemacht. Als Mitbesitzer des Familienweinguts Mendel, südlich von Mendoza, ist er allerdings nicht weniger erfolgreich. Mit Liebe zum Detail, Handlese, strenger Traubenselektion und sorgfältiger Kellerarbeit ist ihm dieser kräftig strukturierte Blend gelungen.

### Degustationsnotiz:

Purpurrote Robe bis zum Rand hin. Traumhafte Nase mit Nuancen nach Pflaumen und Würznoten, auch Caramel und eine Spur Nougat. Sehr eleganter, weich fließender Auftakt, gefolgt von einer harmonischen und sehr ausdrucksstarken Frucht, trotz seiner Eleganz eine bemerkenswerte Explosivität zeigend, geschliffene Tannine; das Finale zeigt viel Charme und eine anhaltende Fruchtaromatik. Perfekt für jetzt und später.

### Servierempfehlung:

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

**Herkunftsland:** Argentinien

**Region:** Mendoza

**Produzent:** Mendel Wines

**Bewertung(en):** James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19/20, J. Robinson 18/20

**Ausbau:** 18 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** 65% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 1050117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Malbec Unus**

Mendoza  
Bodega Mendel

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19/20, J. Robinson 18/20  
**Rebsorte(n):** 65% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.