



## 2017 Malbec

Mendoza, Bodega Mendel

Malbec mit Power und Finesse vom Starönologen

**Beschreibung:**

Dieser tiefgründige Malbec stammt von einem traditionsreichen Weinberg in 980 Meter Höhe, der schon 1928 bepflanzt wurde. Für die Vinifikation ist der Starönologe Roberto de la Mota verantwortlich, der es nach der selektiven Ernte der Trauben von Hand und 12 Monaten Verfeinerung in besten französischen Barriquen meisterhaft versteht, einen komplexen Malbec mit beeindruckender Konzentration hervorzubringen.

**Degustationsnotiz:**

Kraftvolles Rubinrot bis zum Rand hin. Ein sehr vinöses, fruchtbetontes Bouquet, vorwiegend Kirschen und Brombeeren, gepaart mit Kakaonoten, einem Hauch Thymian und etwas Wildleder. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbare Konzentration und ein typischer Malbec-Ausdruck, unterlegt von einer leicht mineralischen Note und schokoladigen Akzenten; ausgesprochen feine Tannine, konzentrierter, ausdauernder 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>	Mendel Wines
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100, Wine Enthusiast 93/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Malbec
<b>Artikelnummer:</b>	1050017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Malbec**

Mendoza  
Bodega Mendel

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100, Wine Enthusiast 93/100  
**Rebsorte(n):** 100% Malbec  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.