



2017 Clos de los Siete

Mendoza, Michel Rolland

Argentinischer Star mit 95 Punkten

Beschreibung:

Clos de los Siete startete in den 90er-Jahren als Projekt von Michel Rolland. Sein Ziel war und ist es bis heute, eine Cuvée aus verschiedenen Sorten 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. Als perfekter Begleiter zu einem saftigen Steak ist der Clos de los Siete ein definitives Must-have für alle Grillfans!

Degustationsnotiz:

Purpurrote Robe, leicht aufhellend zum Rand hin. Ein bezauberndes Bouquet, geprägt von schwarzen Beeren wie Heidelbeeren und Cassis, untermalt von einigen floralen Noten und feinstem Caramel, schliesslich ein Hauch Wildleder. Saftiges Gaumenbild von Brombeeren und reifen Himbeeren, gut gebackenem Brot und schwarzer Schokolade, unterstützt von einer passenden Frischenote; ein voller Körper und ein druckvolles Finale zeichnen diesen raffinierten Blend aus.

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 95/100

Ausbau:

11 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

52% Malbec, 21% Merlot, 15% Syrah, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0627517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de los Siete

Mendoza
Michel Rolland

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100
Rebsorte(n):	52% Malbec, 21% Merlot, 15% Syrah, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.