



## 2018 Malbec Unus

Mendoza, Bodega Mendel

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot, violette Reflexe. Ein wunderbar abgestimmtes Bouquet, kraft- und gehaltvoll, mit Noten nach schwarzen Kirschen, Brombeeren und Caramel, auch etwas Mandarinduft ist auszumachen und feinste Crémantschokolade. Sehr kraftvoller, konzentrierter Gaumen mit viel schwarzbeeriger Frucht, ungemein samtig und mit weichen Tanninen ausgestattet, nun auch einige Noten nach Edelhölzern und Mokka; langer, von einer passenden Frische begleiteter Abgang.

### 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>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	1050118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Malbec Unus**

Mendoza  
Bodega Mendel

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 65% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 10%  
Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**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.