



2015 Val de Flores

Mendoza, Michel Rolland

Michel Rollands Malbec aus alten Reben

Beschreibung:

Mit dem Val de Flores sorgen die Bordeaux-Koryphäen Dany und Michel Rolland gewaltig für Furore. Sie vinifi zieren ihn aus Malbec-Trauben von einem kleinen alten Weinberg in Vistaflores, im Süden von Mendoza. Für den 18-monatigen Ausbau kommen neue französische Barriques zum Einsatz.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot, violette Nuancen. Schwarze Johannisbeeren, Brombeeren und Crémant-Schokolade, dann etwas Zedernholz und ein Hauch Baumnuss. Weicher Auftakt, gefolgt von einer dichten und feintexturierten Frucht, sehr gehaltvoll und ausdrucksstark, wiederum schwarzberig geprägt, unterlegt von reifen Tanninen; ausdrucksstarkes, angenehm frisches Finale. Ein Kraftpaket.

Passt zu:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenaufbau. 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:	Bodega Michel Rolland
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Score 19/20
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	0690915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Val de Flores

Mendoza
Michel Rolland

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.