



## 2016 Val de Flores

Mendoza, Michel Rolland

Argentinisches Temperament trifft Bordelaiser Präzision

### **Beschreibung:**

Mit dem Val de Flores sorgen die Bordeaux-Koryphäen Dany und Michel Rolland gewaltig für Furore. Sie vinifizieren 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, fast schwarze Mitte. Schwarzbeerige Noten nach Cassis und Heidelbeeren in der konzentrierten Nase, auch Lakritze, Bourbon-Vanille und Schokoladetrüffel. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer explosiven, vom Terroir geprägten Gaumenaromatik, wiederum dunkelbeerig geprägt, von sehr feiner und straffer Textur; die kraftvollen Toastingnoten sind passend integriert, eine bezaubernde Frischenote im sehr charmanten, druckvollen Finale.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Argentinien
<b>Region:</b>	Mendoza
<b>Produzent:</b>	Bodega Michel Rolland
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	30 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Malbec
<b>Artikelnummer:</b>	0690916

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Val de Flores

Mendoza  
Michel Rolland

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Malbec  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 30 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.