



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 Frischnote 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.

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