



2019 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 Vista Flores, im Süden von Mendoza. Für den 18-monatigen Ausbau kommen neue französische Barriques zum Einsatz.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Purpurrot, violette Akzente. Blau- und schwarzbeerige Noten nach Blaubeeren und Cassis, auch Veilchen, Bourbon-Vanille und Schokoladetrüffel. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer explosiven, vom Terroir geprägten Gaumenaromatik, wiederum dunkelbeerig, auch einige Baumnüsse und kalter Rauch, von sehr feiner und straffer Textur; die kraftvollen Toastingnoten sind passend integriert, eine bezaubernde Frischenote im lange anhaltenden, sehr festen Finale.

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 94/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	0690919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Val de Flores

Mendoza
Michel Rolland

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
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.