

2014 Clos de los Siete

Mendoza, Michel Rolland

Michel Rollands argentinischer Traum

Beschreibung:
‹Clos de los Siete› startete in den 90er- Jahren als Projekt von Michel Rolland. Sein Ziel war und ist es bis heute, eine Cuvée aus verschiedenen Sorten zu kreieren, die mehr Komplexität, Persönlichkeit und Harmonie zeigt als vergleichbare argentinische Weine. Ein perfekter Begleiter zu saftigem Steak vom Grill.

Degustationsnotiz:
Dichtes Purpurrot. Eine erhabene Nase, die durch Noten nach Brombeeren, schwarzen Holunder und Gewürznelke besticht, auch Mokkanoten. Am Gaumen charaktervoll, die dunkelbeerigen Noten bestätigen sich, auch eine Spur Bittermandel, Cassis und Lebkuchenwürze; sehr fein integrierte, reife Tannine; konzentriert und sehr aromatisch im anhaltenden, von schwarzer Schokolade begleiteten 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:	Clos de los Siete
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 89/100, Score 17.5/20, Stephen Tanzer 89+/100
Ausbau:	11 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	54% Malbec, 18% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon, 8% Syrah, 4% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Artikelnummer:	0627514

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de los Siete

Mendoza
Michel Rolland

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 89/100, Score 17.5/20, Stephen Tanzer 89+/100
Rebsorte(n):	54% Malbec, 18% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon, 8% Syrah, 4% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch