



2015 Clos de los Siete

Mendoza, Michel Rolland

Michel Rollands argentinischer Traum

Descrizione del vino:

Clos de los Siete startete in den 90er-Jahren als Projekt von Michel Rolland. Sein Ziel war es, eine Cuvée aus verschiedenen Rebsorten zu kreieren, die mehr Komplexität, Persönlichkeit und Harmonie zeigt als vergleichbare argentinische Weine. Die Umsetzung dieser Vision gelingt bis heute hervorragend – mit seiner jahrzehntelangen Erfahrung ist Michel Rolland ein absoluter Meister der Assemblage. Als perfekter Begleiter zu einem saftigen Steak ist der Clos de los Siete ein definitives Must-have für alle Grillfans!

Nota di degustazione:

Konzentriertes Rubin, granatrote Akzente. Ein erhabenes, reiffruchtiges Bouquet, das an Zwetschgen und Brombeeren erinnert, dahinter eine Spur Unterholz und feines Nougat. Eine wunderbar balancierte Gaumenaromatik offenbart der Gaumen, nun auch Pflaumenfrucht und Preiselbeerkonfitüre, mit ergänzenden Toastingaromen; weiche Tannine und eine gute, straffe Struktur runden diesen Blend wunderbar ab; erwärmendes Finale

Abbinamenti:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenauflauf. Servieren Sie ihn auch zu Schmorgerichten und edlen Grillstücken.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Argentina
Regione:	Mendoza
Produttore:	Clos de los Siete
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18/20
Vinificazione:	11 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	58% Malbec, 23% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 8% Syrah, 1% Petit Verdot
Numero di articolo:	0627515

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos de los Siete

Mendoza
Michel Rolland

Origine:	Argentina
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	58% Malbec, 23% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 8% Syrah, 1% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	11 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.