



2016 Clos de los Siete

Mendoza, Michel Rolland

Argentinischer Star mit 94 Punkten

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.

Nota di degustazione:

Dunkles, intensives Rubin, leicht aufgehellter Rand. Blaubeeren und Brombeeren in der offenen, sehr gehaltvollen Nase, auch Toastingnoten und eine feine Würze. Weicher Auftakt, abgelöst von einer frischen Frucht, Heidelbeeren und Himbeeren, gradlinig und fein balanciert, mit eher zurückhaltenden Röstaromen; die Gerbstoffe zeigen sich perfekt ausgereift, mittellanges, warmes Finale.

Abbinamenti:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenaufguss. 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 94/100, Parker 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Decanter 90/100

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2027

Varietà d'uva:

54% Malbec, 18% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0627516

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos de los Siete

Mendoza
Michel Rolland

Origine:	Argentina
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Parker 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Decanter 90/100
Varietà d'uva:	54% Malbec, 18% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.