



2017 Merlot Mariflor

Mendoza, Bodega Rolland

Rollands Passion für Merlot, gepaart mit argentinischem Charme

Descrizione del vino:

Mit Mariflor beweist der Starönologe Michel Rolland, dass sich die Rebsorte Merlot auf argentinischem Terroir wohlfühlt. Am Fuss der Andenkette in rund 1'100 Meter Höhe gepflanzt, bringen die Rebstöcke eine grandiose Persönlichkeit hervor. Der über einjährige Barriqueausbau des Mariflor sorgt für Struktur und Komplexität.

Nota di degustazione:

Rubinfarben, granatrote Nuancen zum Rand hin. Eine Merlot-typische Nase mit viel roter Frucht, Caramel, aber auch einer Spur Nougat und etwas Zimtwürze, fein aufeinander abgestimmt. Am Gaumen sehr dicht und von schönem Trinkfluss, samtig, mit passenden Kakaonoten und Trüffelschokolade, insgesamt sehr fein gewoben; sehr langer, Potenzial versprechender Finish.

Abbinamenti:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Argentina
Regione:	Mendoza
Produttore:	Bodega Michel Rolland
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	15 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1045617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot Mariflor

Mendoza
Bodega Rolland

Origine:	Argentina
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.