



2017 Malbec

Mendoza, Bodega Mendel

Malbec-Neuheit mit Power und Finesse

Descrizione del vino:

Dieser tiefgründige Malbec stammt von einem traditionsreichen Weinberg in 980 Meter Höhe, der schon 1928 bepflanzt wurde. Für die Vinifikation ist der Starönologe Roberto de la Mota verantwortlich, der es nach der selektiven Ernte der Trauben von Hand und 12 Monaten Verfeinerung in besten französischen Barriques meisterhaft versteht, einen komplexen Malbec mit beeindruckender Konzentration hervorzubringen.

Nota di degustazione:

Kraftvolles Rubinrot bis zum Rand hin. Ein sehr vinöses, fruchtbetontes Bouquet, vorwiegend Kirschen und Brombeeren, gepaart mit Kakaonoten, einem Hauch Thymian und etwas Wildleder. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbare Konzentration und ein typischer Malbec-Ausdruck, unterlegt von einer leicht mineralischen Note und schokoladigen Akzenten; ausgesprochen feine Tannine, konzentrierter, ausdauernder Finish.

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:	Mendel Wines
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100, Wine Enthusiast 93/100
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Malbec
Numero di articolo:	1050017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec

Mendoza

Bodega Mendel

Origine:	Argentina
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100, Wine Enthusiast 93/100
Varietà d'uva:	100% Malbec
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.