



2014 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 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.

Nota di degustazione:

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.

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, Parker 89/100, Score 17.5/20, Stephen Tanzer 89+/100
Vinificazione:	11 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	54% Malbec, 18% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon, 8% Syrah, 4% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Numero di articolo:	0627514

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos de los Siete

Mendoza
Michel Rolland

Origine: Argentina
Valutazioni: James Suckling 93/100, Parker 89/100, Score 17.5/20, Stephen Tanzer 89+/100
Varietà d'uva: 54% Malbec, 18% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon, 8% Syrah, 4% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Maturità: Jetzt bis 2025
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.