



2015 Clos de los Siete

Mendoza, Michel Rolland

Michel Rollands argentinischer Traum

Beschreibung:

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!

Degustationsnotiz:

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

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Argentinien
Region:	Mendoza
Produzent:	Clos de los Siete
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18/20
Herstellung:	11 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Traubensorte(n):	58% Malbec, 23% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 8% Syrah, 1% Petit Verdot
Originalgebinde:	1er-Holzkiste
Artikelnummer:	0627515150B1100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de los Siete

Mendoza
Michel Rolland

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18/20
Traubensorte(en):	58% Malbec, 23% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 8% Syrah, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	11 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.