



2013 Merlot Mariflor

Mendoza, Bodega Rolland

Michel Rollands Passion für Merlot, gepaart mit argentinischem Charme

Beschreibung:

Mit dem begeisternden Rotwein Mariflor drückt der Bordelaiser Starönologe Michel Rolland nicht nur seine Liebe zur Rebsorte Merlot aus, sondern beweist auch, dass diese sich auf argentinischem Terrain äußerst wohlfühlt. Die Rebstöcke wurden im Jahr 2000 am Fuß der Andenkette in rund 1.100 Meter Höhe gepflanzt und bringen mit dem Mariflor eine grandiose Merlot-Persönlichkeit hervor, die mit prächtiger Frucht und fülligem Charme komplett überzeugt. Der über einjährige Barriqueausbau sorgt für Struktur und Komplexität. Chapeau, Michel Rolland!

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Akzente. Ein zauberhaftes Bouquet, das reiffruchtige Merlotnoten und passende Röstaromen gleichermassen verströmt, dahinter etwas Wildleder und eine feine Mineralik. Am Gaumen überzeugt die perfekte Balance, die explosiven Noten nach reifen Pflaumen, Himbeeren und Blaubeeren, gepaart mit Espressonoten und Crémantschokolade, druckvoll und von feiner Textur; anhaltendes, stimmiges Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Argentinien
Region:	Mendoza
Produzent:	Bodega Michel Rolland
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Score 19/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1045613

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot Mariflor

Mendoza
Bodega Rolland

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.