



2018 Malbec

Mendoza, Bodega Mendel

Malbec mit Power und Finesse vom Starönologen

Degustationsnotiz:

Sattes Rubin, violette Reflexe. Ein nobles Bouquet, das Aromen von Blaubeeren und Zwetschgen zeigt, dahinter etwas Grafit, Noten nach Wildkräutern und Mokka. Am Gaumen bemerkenswert zugänglich, die Fruchtaromen der Nase bestätigen sich, voluminös und gleichermassen äusserst samtig; eine dezente Mineralik manifestiert sich im Hintergrund, dezent die Röstaromatik; geschliffene Gerbstoffe im langanhaltenden Abgang. Zeigt Reserven.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Argentinien

Region: Mendoza

Produzent: Mendel Wines

Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 91+/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.3 %

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Malbec

Artikelnummer: 1050018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec

Mendoza

Bodega Mendel

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Parker 91+/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.3 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.