



Birth of Cabernet

Cabernet Sauvignon, Mendoza, Bodega Catena Zapata

Geschichte im Glas erleben

Beschreibung:

Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen verführt die Sinne und erzählt von Reben aus dem 19. Jahrhundert. Zarte Kräuterwürze, eingelegte Kirschen, Vanille und reife Pflaumen verbinden sich zu langanhaltender eleganter Fülle. Ein Wein, der jeden Moment mit lebendiger Geschichte vollendet: Birth of Cabernet vereint Tradition, Trinkvergnügen und historische Tiefe, sodass man beim Genuss die Geschichte des Cabernet Sauvignon hautnah miterleben kann.

Aromenprofil:

Brillantes, undurchsichtiges Purpurrot vom Rand bis zur Mitte.

Ein vielschichtiges Bouquet von schwarzen Kirschen, Brombeeren, bitterartigem Kakao und balsamischer Würze. Am Gaumen entfalten sich florale Noten, begleitet von Sandelholz und einem Anflug von Pfeifentabak und gerösteter Kakaobohne. Die samtig-crémige Textur und das filigrane Tanningerüst ergänzen sich in grossartiger Harmonie. Im lange anhaltenden Finale nun ein Hauch von Kirschwasser und einer dezenten Edelholznote.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Argentinien

Produzent: Mendoza

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1400621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Birth of Cabernet

Cabernet Sauvignon
Mendoza

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Argentinien |
| Ratings: | James Suckling 96/100, Tim Atkin 94/100, Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | 90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2037 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 24 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |