



Birth of Cabernet

Cabernet Sauvignon, Mendoza, Bodega Catena Zapata

Weingeschichte im Glas erleben

Beschreibung:

Birth of Cabernet erzählt die Geschichte einer zufälligen Kreuzung, aus der Cabernet Sauvignon entstand. Eine Biene übertrug den Blütenstaub von Cabernet Franc zu Sauvignon Blanc und legte damit den Grundstein für eine neue Rebe. Jahre später wurde sie wiederentdeckt und als eigenständige Sorte erkannt. Das Etikett interpretiert diese Herkunft als Allegorie mit Fuchs, Sirene und einem weltoffenen Cabernet Sauvignon. Die Bodega Catena Zapata vereint Tradition, Trinkvergnügen und historische Tiefe, sodass man beim Genuss die Geschichte hautnah miterleben kann.

Aromenprofil:

Brillantes, undurchsichtiges Purpurrot vom Rand bis zur Mitte.

Ein vielschichtiges Bouquet von schwarzen Kirschen, Brombeeren, bitterzartem 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:

Kräftige Fleischgerichte wie Rinderfilet, Lammkarree oder ein klassisches Asado passen ideal zu diesem Wein, ergänzt durch Empanadas und Provoleta. Auch gegrilltes Gemüse mit Aubergine, Paprika und Zucchini rundet die Kombination stimmig ab.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Argentinien

Produzent: Mendoza

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2038

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

Artikelnummer: 1400622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Birth of Cabernet

Cabernet Sauvignon
Mendoza

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.