



Cabernet Sauvignon Catena

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Ein Cabernet auf argentinische Art

Beschreibung:

Der Cabernet Sauvignon Catena beinhaltet beides: eine typische Cabernet- Frucht, aber auch dezente Barriquenoten. Ein ganzes Jahr schlummert dieser Malbec in neuen und gebrauchten Barriques.

Das Traubengut selbst stammt aus verschiedenen Höhenlagen von bis zu 1450 Meter über Meer. Ein exzellenter Essensbegleiter, vor allem zu kräftigen Rind- und Lammgerichten.

Aromenprofil:

Purpurrot. Ausgewogene, an Brombeeren und Heidelbeerkompott erinnernde Nase, begleitet durch Thymian, Vanille und eine Spur Melasse, aber auch florale Noten. Sehr elegante Gaumenaromatik mit einem ausgezeichneten Trinkfluss, Cabernet-typisch an schwarze Beeren erinnernd, nun auch schwarze Johannisbeeren und etwas Gewürznelke, schliesslich eine feine Kakao- und Tabaknote; die Gerbstoffe sind reif und gut integriert, charaktervoll im anhaltenden Finish.

Passt zu:

Hervorragend zu Grillplatten, Hackbällchen, Trockenfleisch und Eintopfgerichten. Ebenso passender Begleiter zu Steaks und Lammkoteletts.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Argentinien

Produzent: Bodega y Viñedos Catena

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 91% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0431119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Catena

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft: Argentinien
Ratings: James Suckling 93/100, Score 18/20, Tim Atkin 90/100
Rebsorte(n): 91% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.