



Malbec Alta Angélica Zapata

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Fünf Terroirs für einen grossen Malbec

Beschreibung:

Der Malbec Angélica Zapata stammt aus sorgfältig ausgewählten Parzellen, deren unterschiedliche Böden die Vielschichtigkeit des Top-Terroirs im Uco-Tal eindrucksvoll zum Ausdruck bringen. Präzise Handlese, eine strenge Selektion und der lange Ausbau in der Barrique verleihen dem Wein Konzentration, Tiefe und eine elegante, fein gezeichnete Struktur. Das Ergebnis ist ein Malbec von großer Kraft und zugleich bemerkenswerter Finesse – ein argentinischer Spitzenwein, den wir dank unserer engen Verbindung zu Laura Catena exklusiv anbieten können.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot mit violetten Reflexen. An der Nase intensive, knackige Fruchtaromen von roter Kirsche, Granatapfel und Birnenschale. Dunkle Steinfrucht, bitterer Kakao; dazu ein Hauch von Herbstlaub und getrockneter Rosenblüte. Am Gaumen leichtfüssig, lebendig, aber mit samtig-feiner Textur. Die feine Fruchtigkeit führt sich am Gaumen fort; nun auch mit einem Anflug von gerösteter Mokkabohne und Nussgebäck. Feinkörniges Tannin, gereift und vollends integriert. Ausdrucksstark, mit großer Klasse bis ins elegante und gleichzeitig vollmundige Finale

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Argentinien
Produzent:	Bodega Catena Zapata
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	1058421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Alta Angélica Zapata

Mendoza
Bodega Catena Zapata

Herkunft: Argentinien
Ratings: James Suckling 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2033
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.