



2017 Domingo Vicente D.V. Catena

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Eine Hommage an die Tintos von früher

Beschreibung:

Der Domingo Vicente ist dem verstorbenen Vater von Nicolás Catena gewidmet. Alejandro Vigil, dem Chefönologen von Catena Zapata, ist eine tiefdunkle Assemblage aus Malbec, Bonarda und Petit Verdot gelungen, die an die 30er-Jahre erinnert. Damals wurde ein vergleichbarer, kraftvoller Rotwein in den französischen Bistros in Buenos Aires getrunken. Noch nie wurde dieser Blend von einem internationalen Weinkritiker so hoch bewertet wie der aktuelle Jahrgang 2017. Eine gute Anlage, die viel Genuss zum kleinen Preis verspricht.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot bis zum Rand hin. Pflaumen, schwarze Kirschen und dezent blumige Noten, ergänzt durch ein zartes Toasting, an Milkschokolade und Nougat erinnernd, schliesslich auch Veilchen. Am Gaumen gefällt die wunderbare Eleganz, die sich in der ausgeprägten Fruchtaromatik zeigt, ergänzt durch eine feine Würze, unterstützt durch eine passende Frische; ein Hauch von Melasse im kraftvollen Abgang.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Argentinien
Region:	Mendoza
Produzent:	Catena
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Tim Atkin 93/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	72% Malbec, 21% Bonarda, 7% Petit Verdot
Artikelnummer:	0864717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domingo Vicente D.V. Catena

Mendoza

Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Tim Atkin 93/100
Rebsorte(n):	72% Malbec, 21% Bonarda, 7% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.