

## 2017 Malbec Argentino

Mendoza, Gift Box Book 2x 75 cl, Bodega Catena Zapata

Ein Malbec mit viel Entdeckungswert

**Beschreibung:**

Zwei Einzelhöhenlagen liefern die Trauben für diesen ausdrucksvollen Malbec.

**Degustationsnotiz:**

Kraftvolles Purpurrot, fast schwarze Mitte. Viel Brombeerfrucht und Heidelbeeren in der ausdrucksstarken Nase, dazu gesellen sich Würznoten von Nelke und Lakritze, schliesslich Crémant-Schokolade und Kakao. Ein ausgesprochen eleganter Auftakt, abgelöst von der Explosivität und Faszination der Malbec-Traube, rot- und schwarzfruchtige Aromen im passenden Zusammenspiel, wiederum eine feine Würze und Aromen von Ruchbrot und Baumnuss, auch Veilchen; gegen Ende hin zeigen sich Noten von Unterholz und eine prächtige Frische.

**Passt zu:**

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenauflauf. Servieren Sie ihn auch zu Schmorgerichten und edlen Grillstücken.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Argentinien

**Region:** Mendoza

**Produzent:** Catena

**Bewertung(en):** James Suckling 97/100, Score 19/20

**Ausbau:** 18 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2033

**Rebsorte(n):** 100% Malbec

**Artikelnummer:** 0431817



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Malbec Argentino**

Mendoza

Gift Box Book 2x 75 cl

Bodega Catena Zapata

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** James Suckling 97/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Malbec  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2033  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.