



2017 Malbec Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Kraft Argentiniens trifft auf Finesse Catenas

Beschreibung:

Die Weine des Starönologen Alejandro Vigil erzielen fast immer hohe Bewertungen. Das Traubengut der Alta-Linie stammt aus Höhenlagen mit streng selektierten, geringen Erträgen. Jede Flasche wird sorgfältig in Seidenpapier gewickelt. Ein Gaumenschmeichler, der viele Mövenpick-Kunden ins Schwärmen geraten lässt.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Purpurrot, granatrote Akzente. Eine kraftvolle Nase, die eine facettenreiche Aromatik verspricht: Pflaumen, Blaubeeren, auch Baumnussnoten und Crémantschokolade, schliesslich ein zarter Veilchenduft. Der Auftakt gefällt mit einem weichen Schmelz, der abgelöst wird von einer explosiven Malbec-Aromatik, fein texturiert und dicht, rote und schwarze Frucht im noblen Zusammenspiel, ergänzt durch reife Gerbstoffe; über die Mitte hinaus sehr konzentriert bleibend, das Finale zeichnet sich aus durch feine Mandelnoten und Kakao, langanhaltend.

Passt zu:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenaufbau. 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 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

100% Malbec

Artikelnummer:

0431717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Catena Alta

Mendoza

Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.