



2018 Malbec Catena Viñas

Valle de Uco Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Exklusiver Malbec aus vier Höhenlagen des Valle de Uco

Beschreibung:

Dem Chef-Önologen Alejandro Vigil ist mit dem Catena Viñas ein Malbec der Extraklasse gelungen. Das Traubengut stammt aus vier verschiedenen Höhenlagen des Valle de Uco am Fuss der majestätischen Andenkordillere, das sich durch ein besonderes Mikroklima auszeichnet. Dank der kompromisslosen Persönlichkeit von Vigil und der Tatsache, dass das Jahr 2015 auch in Argentinien hervorragende Weine hervorbrachte, können Sie mit diesem 100%igen Malbec auch als Gastgeber überzeugen. 12 Monate sorgfältiger Barrique-Ausbau!

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Ausdrucksstarke, sortentypische Aromen von Blaubeeren und knackigen schwarzen Kirschen. Dezent florale Noten von Veilchen und Orangenblüte, aber auch mediterrane Kräuternoten, karamellisiertes Süssgebäck und ein Hauch von Baumnußschokolade. Tiefgründig und eingehend zeigen sich am Gaumen Brombeeren, kühle Mineralität und feine exotische Gewürznoten. Das feinkörnige Tannin ist mit subtilen Röstaromen nahtlos verwoben. Kräftig und zugleich delikate. Tiefgründig und harmonisch bis ins langanhaltende Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Argentinien
Region:	Mendoza
Subregion:	Valle de Uco
Produzent:	Catena
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	0134218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Catena Viñas

Valle de Uco Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
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.