



2018 Malbec Alta Angélica Zapata

Mendoza, Bodega Catena Zapata

In Argentinien ein beliebter Wein zum Familienfest

Beschreibung:

Der Malbec Angélica Zapata vereint Traubengut von fünf verschiedenen Rebbergen, die mit ihren unverwechselbaren Bodenbeschaffenheiten die Komplexität und Eleganz des Anden-Terroirs widerspiegeln. Eine argentinische Rarität, die wir Ihnen dank guter Beziehungen zu Laura Catena exklusiv anbieten dürfen. In Argentinien ist dieser Malbec oft die erste Wahl, wenn die Familie zusammenkommt, um etwas zu feiern. Das edle Geschenketui mit vier Flaschen ist ein origineller Blickfang.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot, violette Reflexe. Eine sehr intensive Nase nach Zwetschgen, reifen Pflaumen, dahinter dunkle Schokolade, Nougat und ein Hauch verblühter Rosenblätter. Ausgesprochen samtig am Gaumen, die Fruchtnoten der Nase bestätigen sich, auch etwas Mokka und eine Spur Walnuss, die Tannine sind reif und bestens integriert; druckvolles, vollmundiges 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:

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:	Bodega Catena
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	1058418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Alta Angélica Zapata

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 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.