



## 2019 Malbec Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Die Kraft Argentiniens trifft auf die Finesse Catenas

### **Beschreibung:**

Die Höhenlagen des Valle de Uco, die für Argentinien charakteristische natürliche Bewässerung aus den Anden und 250 Sonnentage im Jahr sind günstige Voraussetzungen für das Gedeihen von Qualitätstraubengut. Der Starönologe Alejandro Vigil wählt aus Kleinstertträgen die besten Trauben für seine Alta- Linie aus und vinifiziert sie zu einem Gaumenschmeichler, der viele Mövenpick-Kundinnen und -Kunden ins Schwärmen geraten lässt.

### **Degustationsnotiz:**

Purpurfarben bis zum Rand, fast schwarze Mitte. Ein opulentes Bouquet mit Noten nach Himbeeren, Brombeeren und einer feinen Malznote. Ein Hauch von Vanillegebäck und wildem Thymian. Am Gaumen gefällt die erstaunliche Balance zwischen fruchtigen Noten, exotischer Würze und dezenten Barriquesoten. Äußerst konzentriert und druckvoll, aber mit zartem, perfekt eingebundenem Tannin; Ein lang anhaltendes, lebhaftes Finale, das ein beträchtliches Lagerpotenzial verspricht.

### **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):** Antonio Galloni 95/100, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

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

**Artikelnummer:** 0431719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Malbec Catena Alta**

Mendoza  
Bodega y Viñedos Catena

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** Antonio Galloni 95/100, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100  
**Rebsorte(n):** 100% Malbec  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**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.