



2013 Nicolás Catena Zapata

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Parker ist begeistert: «This has to be one of the finest vintages of Nicolás Catena Zapata»

Beschreibung:

Das Traubengut für die ausserordentliche Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Malbec stammt aus drei verschiedenen Höhenlagen in bis zu 1450 Metern Höhe. Die positiven Auswirkungen der Prestige-Höhenlagen sind eine deutlich höhere Sonnenexposition und dickere Traubenhäute, die zu einer konzentrierteren Aromatik der Weine führen und ihre Lagerfähigkeit steigern. Diese Cuvée von Catena Zapata ist bei Parker Jahr für Jahr hoch bewertet.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpurrot, granatfarbene Reflexe. Eine vielschichtige Nase nach Brombeerfrucht und gut gereiften Pflaumen, passend ergänzt durch süßes Vanille, Crémantschokolade und etwas Malz; eine Gaumenaromatik, die eine weite Palette von fruchtigen und würzigen Noten offenbart, sehr intensiv und druckvoll, die Tannine sind weich und elegant eingebunden; nach und nach auch Mokkanoten und Caramel; grossartiges Finale. Ein Blend mit Weltklasse-Niveau.

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):	Parker 96/100, Score 19/20, Falstaff 95/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	72% Cabernet Sauvignon, 28% Malbec
Artikelnummer:	0212313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nicolás Catena Zapata

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Parker 96/100, Score 19/20, Falstaff 95/100
Rebsorte(n):	72% Cabernet Sauvignon, 28% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
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.