



2014 Cabernet Sauvignon Catena

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Catenas Cabernet- Klassiker von Hochlagen

Beschreibung:

Fünf Parzellen auf Höhen bis zu 1450 Metern über dem Meer liefern die Trauben für diesen ausdrucksvollen Cabernet Sauvignon, der ein exzellenter Essensbegleiter ist, vor allem zu kräftigen Rind- und Lammgerichten.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Purpur, leicht aufhellender Rand. Eine facettenreiche, an Brombeeren und Pflaumenkompott erinnernde Nase, begleitet von Bourbon-Vanille, Wildkräuter und einer Spur Melasse. Sehr elegante Gaumenaromatik mit einem ausgezeichneten Trinkfluss, Cabernet-typisch an schwarze Beeren erinnernd, nun auch Cassis und etwas Gewürznelke, eine feine Kakao- und Tabaknote auch; die Tannine sind reif und gut integriert, kräftige Abgangsnote.

Passt zu:

Hervorragend zu Grillplatten, Hackbällchen, Trockenfleisch und Eintopfgerichten. Ebenso passender Begleiter zu Steaks und Lammkoteletts.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Argentinien

Region: Mendoza

Produzent: Catena

Bewertung(en): Falstaff 91/100, Score 17.5/20, Wine Spectator 88/100

Herstellung: 10 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2025

Traubensorte(n): 90% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Originalgebinde: 6er-Karton

Artikelnummer: 0431114075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Catena

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): Falstaff 91/100, Score 17.5/20, Wine Spectator 88/100
Traubensorte(en): 90% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 10 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.