



## 2015 Malbec Catena Viñas

Valle de Uco Mendoza, Bodegas y Viñedos Catena Zapata

Der beliebteste Malbec in unserem Sortiment

### **Beschreibung:**

Dem Chefönologen 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 Anden und wurde 12 Monate im Barrique ausgebaut. Ein Malbec, der zu 100 Prozent überzeugt!

### **Degustationsnotiz:**

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. Ein komplexes Nasenbild, das an Pflaumen und Holundergelee auf der einen Seite, aber auch an Kräuternoten, süßes Caramel und Milchschokolade erinnert. Tiefgründig und explosiv zeigt sich der Gaumen: nun auch Brombeeren und eine feine Zimtnote, die Gerbstoffe sind fein mit den ansprechenden Röstaromen verwoben; die ungemein delikate Frucht ist weit über die Mitte hinaus präsent; tiefgründig im lange anhaltenden Abgang. Ein stimmiger Malbec.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Argentinien
<b>Region:</b>	Mendoza
<b>Subregion:</b>	Valle de Uco
<b>Produzent:</b>	Catena
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 91/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Malbec
<b>Artikelnummer:</b>	0134215

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Malbec Catena Viñas**

Valle de Uco Mendoza  
Bodegas y Viñedos Catena Zapata

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** Falstaff 91/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 100% Malbec  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.