



Birth of Cabernet

Cabernet Sauvignon, Mendoza, Bodega Catena Zapata

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Brillantes, undurchsichtiges Purpurrot vom Rand bis zur Mitte.

Ein vielschichtiges Bouquet von schwarzen Kirschen, Brombeeren, bitterzartem Kakao und balsamischer Würze. Am Gaumen entfalten sich florale Noten, begleitet von Sandelholz und einem Anflug von Pfeifentabak und gerösteter Kakaobohne. Die samtig-crémige Textur und das filigrane Tanningerüst ergänzen sich in grossartiger Harmonie. Im lange anhaltenden Finale nun ein Hauch von Kirschwasser und einer dezenten Edelholznote.

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

Produzent: Mendoza

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1400621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Birth of Cabernet

Cabernet Sauvignon
Mendoza

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	James Suckling 96/100, Tim Atkin 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.