



Malbec Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Strengste Selektion kleinster Erträge aus Höhenlagen

Beschreibung:

Ein Malbec, der die Erde Argentiniens in den hohen Lagen widerspiegelt. Eine elegante, hocharomatische Symphonie vom Weingut Catena Zapata, dessen Anfänge in Mendoza bis ins Jahr 1902 zurückreichen.

Der Chef-Önologe des Weinguts heisst Alejandro Vigil und erreicht mit seinen Weinen stets Höchstbewertungen der internationalen Weinfachpresse. Das Traubengut der Alta-Linie stammt aus Höhenlagen mit streng selektionierten, geringen Erträgen. Empfehlenswert vor allem zu kräftigen Fleischgerichten. Auch zu Hartkäse passt er perfekt.

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpurrot mit leicht aufgehelltem Rand.

Ein fruchtig-würziges Bouquet, das Aromen nach schwarzem Holunder, Grenadine und rosa Pfeffer offenbart. Auch eine subtile Note von Menthol und blondem Pfeifentabak. Samtig und gehaltvoll das Gaumenbild: Dunkelbeerige Nuancen dominieren das Aromenprofil, auch geröstetes Dinkelbrot und ein Anflug von Vanillegebäck. Mineralische Akzente und knackiges Tannin verleihen der Frucht eine feingewobene Struktur bis ins lange anhaltende Finale.

Passt zu:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenauflauf. Servieren Sie ihn auch zu Schmorgerichten und edlen Grillstücken.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Argentinien
Produzent:	Bodega y Viñedos Catena
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	0431722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Catena Alta

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.