



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 Milchsokolade 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.

Herkunftsland:	Argentinien
Subregion:	Valle de Uco
Produzent:	Bodegas y Viñedos Catena Zapata
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	0134215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Catena Viñas

Valle de Uco Mendoza
Bodegas y Viñedos Catena Zapata

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