



Malbec Catena Viñas

Valle de Uco Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Ein Malbec wie aus dem Bilderbuch

Beschreibung:

Dem Chefönologen Alejandro Vigil ist mit dem Catena Viñas ein Meisterwerk gelungen, das nicht nur Fans von argentinischem Malbec überzeugt: Leidenschaft, Weinbaukunst und das Talent des Önologen vereinen sich mit der Explosivität und Wärme der Malbec-Traube – abgerundet durch zwölf Monate Ausbau im Barrique. Ein Allrounder, der zu unzähligen Gelegenheiten passt und seit Jahren zu den Lieblingsweinen unserer Kundinnen und Kunden zählt.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Knackige Brombeer- und Heidelbeerfrucht in der charmanten Nase, ergänzt durch florale Noten von Veilchen und Orangenblüte. Ein Anflug von bitterzartem Kakao und würzige Noten von rotem Pfeffer und Zimtstange. Am Gaumen zeigt er sich raffiniert und explosiv zugleich. Wiederum dunkelbeerig geprägt, ergänzt durch eine fein eingebundene Mineralität. Das Tannin dezent und bestens mit der delikaten Frucht verwoben. Grosse Malbec-Klasse bis ins elegante Finale.

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:	Bodega y Viñedos Catena
Ausbau:	13 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	0134221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Catena Viñas

Valle de Uco Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	13 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.