



Nicolás Catena Zapata

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Die Rotwein-Ikone Argentiniens

Beschreibung:

Ein argentinischer Blend der anderen Art: Die Cabernet-Sauvignon-basierte Cuvée von Nicolás Catena Zapata und seiner Tochter Laura ist ein eleganter, tiefgründiger Spitzenwein mit erstklassigem Lagerpotential.

Das Traubengut für die ausserordentliche stammt aus drei verschiedenen Höhenlagen in bis zu 1450 Metern Höhe. Die positiven Auswirkungen der Prestige-Höhenlagen sind eine deutlich höhere Sonnenexposition und dickere Traubenhäute, die zu einer konzentrierteren Aromatik der Weine führen und ihre Lagerfähigkeit steigern.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte.

Subtile Noten von schwarzen Kirschen, Wacholder und blondem Pfeifentabak.

Kühle Mineralität von nassem Granit und Grafit, gleichzeitig auch warme Gewürznoten und saftige schwarze Beerenaromen.

Am Gaumen bereits jetzt viel Klasse und Komplexität zeigend. Feinkörniges Tannin, elegant und samtig bis ins lange nachhallende 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:

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: Bodega Catena Zapata

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 54% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 21% Malbec

Artikelnummer: 0212320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nicolás Catena Zapata

Mendoza
Bodega Catena Zapata

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	James Suckling 98/100, Parker 95/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100
Rebsorte(n):	54% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 21% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.