



Cabernet Sauvignon Catena

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Cabernet mit argentinischer Finesse

Beschreibung:

Fünf Parzellen auf Höhen bis zu 1450 Metern über dem Meer liefern die Trauben für diesen ausdrucksvollen Cabernet Sauvignon, der ein exzellenter Essensbegleiter ist, vor allem zu kräftigen Rind- und Lammgerichten.

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpurrot mit rubinroten Reflexen. Schwarze und rote Kirschen, Brombeeren und Heidelbeergelée and der dezenten Nase, begleitet von einer mediterranen Kräuternote. Etwas Blumig, Vanilleschote und eine Spur von süßem Malz. Am Gaumen mit einladender Aromatik und ausgezeichnetem Trinkfluss. Cabernet-typisch an schwarze Beeren erinnernd. Johannisbeeren und ein Hauch von Kakaobohne, Gewürznelke und Pfeifentabak. Beipielhaft integriertes Tannin das ihn elegant ins fruchtige Finale führt.

Passt zu:

Hervorragend zu Grillplatten, Hackbällchen, Trockenfleisch und Eintopfgerichten. Ebenso passender Begleiter zu Steaks und Lammkoteletts.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Argentinien

Produzent: Bodega y Viñedos Catena

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 90% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0431121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Catena

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft: Argentinien
Ratings: James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 90/100
Rebsorte(n): 90% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.