

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.

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Argentinien

Produzent: Bodega y Viñedos Catena Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

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

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: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.