



Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Ein ausdrucksstarker Cabernet Sauvignon für jede Gelegenheit

Beschreibung:

Alejandro Vigil, Chefönologe des argentinischen Referenzweinguts Catena Zapata, ist besonders stolz auf seinen Cabernet Sauvignon der Alta-Linie. Das Traubengut stammt aus den historischen Parzellen «Historic Rows», welche die Bodega in Mendoza umgeben. Die Familie Catena fand im späten 19. Jahrhundert den Weg aus Italien nach Argentinien und war, noch bevor die Malbec-Traube ihren Siegeszug in Argentinien antrat, bekannt für ihren Cabernet Sauvignon. Catenas heutige Stilistik ist vollmundig, bestens strukturiert und mit einer temperamentvollen argentinischen Portion Würze.

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpurrot mit leicht aufgehelltem Rand. Ein fruchtig-würziges Bouquet, das Aromen nach schwarzem Holunder, Grenadine und rosa Pfeffer offenbart. Auch eine subtile Note von Menthol und blondem Pfeifentabak. Samtig und gehaltvoll das Gaumenbild: Dunkelbeerige Nuancen dominieren das Aromenprofil, auch geröstetes Dinkelbrot und ein Anflug von Vanillegebäck. Mineralische Akzente und knackiges Tannin verleihen der Frucht eine feingewobene Struktur bis ins lange anhaltende Finale.

Passt zu:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenaufbau. 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 y Viñedos Catena

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0431620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.