Malbec Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Die Kraft Argentiniens trifft auf die Finesse Catenas

Beschreibung:
Die Höhenlagen des Valle de Uco, die für Argentinien charakteristische natürliche Bewässerung aus den Anden und 250 Sonnentage im Jahr sind günstige Voraussetzungen für das Gedeihen von Qualitätstraubengut. Der Starönologe Alejandro Vigil wählt aus Kleinsterträgen die besten Trauben für seine Alta- Linie aus und vinifiziert sie zu einem Gaumenschmeichler, der viele Mövenpick-Kundinnen und -Kunden ins Schwärmen geraten lässt.

Degustationsnotiz:
Purpurfarben bis zum Rand, fast schwarze Mitte. Ein opulentes Bouquet mit Noten nach Himbeeren, Brombeeren und einer feinen Malznote. Ein Hauch von Vanillegebäck und wildem Thymian. Am Gaumen gefällt die erstaunliche Balance zwischen fruchtigen Noten, exotischer Würze und dezenten Barriquenoten. Äusserst konzentriert und druckvoll, aber mit zartem, perfekt eingebundenem Tannin; Ein lang anhaltendes, lebhaftes Finale, das ein beträchtliches Lagerpotenzial verspricht.

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 y Viñedos Catena
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	0431719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Catena Alta

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Antonio Galloni 95/100, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch