



Malbec Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Die Kraft Argentiniens trifft auf die Finesse Catenas

Beschreibung:

Der Malbec aus Catenas Alta- Linie ist ein beliebter Gaumenschmeichler, der bestimmt auch Sie ins Schwärmen geraten lässt. Die Höhenlagen des Valle de Uco, die für Argentinien charakteristische natürliche Bewässerung aus den Anden sowie 250 Sonnentage im Jahr bieten beste Voraussetzungen für hochwertiges Traubengut. Das Resultat ist ein facettenreicher Malbec, der rund 18 Monate in französischen Barriques verfeinert wird und jung getrunken ebenso viel Spass macht wie nach Jahren der Kellerreife.

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% Malbec

Artikelnummer: 0431720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Catena Alta

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Tim Atkin 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
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.