



D.V. Catena

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Abbild der argentinischen Lebensfreude

Beschreibung:

Der Domingo Vicente ist dem verstorbenen Vater von Nicolás Catena gewidmet. Alejandro Vigil, dem Chefönologen von Catena Zapata, ist eine tiefdunkle Assemblage aus Malbec, Bonarda und Petit Verdot gelungen, die an die 30er-Jahre erinnert. Damals wurde ein vergleichbarer, kraftvoller Rotwein in den französischen Bistros in Buenos Aires getrunken.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein Nasenbild, ausdrucksstark und fortlaufend sich im Glas entwickelnd: Zwetschgen, Blaubeeren, auch Brownies und eine Spur Unterholz. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Frucht, nun auch Brombeergelée und Süssholz, Nougat und Vanille; die Tannine sind reif und passend unterlegt; eine schöne Frischenote im intensiven Abgang.

Passt zu:

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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 77% Malbec, 17% Bonarda, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0864720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

D.V. Catena

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Descorchados 94/100, James Suckling 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	77% Malbec, 17% Bonarda, 6% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.