



Malbec Alta Angélica Zapata

Mendoza, Bodega Catena Zapata

In Argentinien ein beliebter Wein zum Familienfest

Beschreibung:

Für den Malbec Angélica Zapata kombiniert Catena Zapata Traubengut von fünf verschiedenen Rebbergen und kreiert eine ausserordentliche Konzentration mit besonderer Eleganz. Der Wein ist eine Hommage an Laura Catenas Grossmutter. Angélica Zapata gab ihren Kindern ihre Überzeugung mit auf den Weg, dass Argentiniens natürliche Ressourcen und Menschen zu Grossem bestimmt waren. Sie sollte damit richtig liegen, denn die Familie gehört heute zu den besten Weinproduzenten der Welt.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot mit violetten Reflexen. An der Nase intensive, knackige Fruchtaromen von roter Kirsche, Granatapfel und Birnenschale. Dunkle Steinfrucht, bitterzarter Kakao; dazu ein Hauch von Herbstlaub und getrockneter Rosenblüte. Am Gaumen leichtfüssig, lebendig, aber mit samtig-feiner Textur. Die feine Fruchtigkeit führt sich am Gaumen fort; nun auch mit einem Anflug von gerösteter Moccabohne und Nussgebäck. Feinkörniges Tannin, gereift und vollends integriert. Ausdrucksstark, mit grosser Klasse bis ins elegante und gleichzeitig vollmundige Finale

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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 Catena Zapata

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 100% Malbec

Artikelnummer: 1058421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Alta Angélica Zapata

Mendoza
Bodega Catena Zapata

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
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.