



2016 Domingo Vicente D.V. Catena

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Hommage an die Tintos von früher

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:

Kräftiges Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein Bouquet, das viel Frische vermittelt; Kirschen und rote Johannisbeeren, auch blumige Noten, schliesslich ein Hauch Tarte Tatin und Milkschokolade. Am Gaumen viel Eleganz und einen schönen Trinkfluss offenbarend, fruchtbetont, mit angenehmen ergänzenden Röstaromen; die Gerbstoffe sind weich, reif und perfekt eingebunden; melasseartige Noten im langanhaltenden, seidigen Finish.

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
Region:	Mendoza
Produzent:	Catena
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	72% Malbec, 21% Bonarda, 7% Petit Verdot
Artikelnummer:	0864716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domingo Vicente D.V. Catena

Mendoza

Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	72% Malbec, 21% Bonarda, 7% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.