



2015 Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Argentinisches Temperament mit besonderer Finesse

Beschreibung:

Das in dem Gebiet Mendoza liegende Gut wurde bereits im Jahre 1902 von Nicola Catena gegründet und befindet sich noch immer in der Hand der Familie Catena, die im späten 19. Jahrhundert den Weg aus Italien nach Argentinien fand. Der Chef-Önologe Alejandro Vigil vom argentinischen Referenzweingut Catena Zapata ist besonders stolz auf seinen Cabernet Sauvignon der Alta-Linie. Durch die drei erstklassigen Höhenlagen, aus welchen das Traubengut stammt, besticht er durch besonders viel Aromatik und intensive Würze. Argentinisch temperamentvoll eben.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot. Wilde Brombeeren, saftige schwarze Kirschen und süßes Vanille bezaubern in der offenen, facettenreichen Nase, dazu gesellen sich Kakaonoten und etwas Malz. Weicher Auftakt, abgelöst von einer temperamentvollen Cabernet Sauvignon-Aromatik, die wiederum viel schwarze Beerenfrucht zeigt, daneben auch eine Spur Lakritze und Caramel; sehr gekonnt strukturiert und mit reifen, weichen Tanninen ausgerüstet; kräftige Tabak- und Grafitnoten begleiten das langanhaltende, Potenzial aufzeigende, leicht frische Finale.

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
Region:	Mendoza
Produzent:	Catena
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 92/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0431615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza

Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 92/100
Rebsorte(n):	95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.