



2017 Malbec Catena

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Ein Musterbeispiel für einen gelungenen Malbec

Beschreibung:

Der Malbec Catena punktet sowohl mit der typische Malbec- Frucht als auch mit dezenten Barriquenoten. Ein ganzes Jahr gibt der Chefönologe Alejandro Vigil dem Malbec Zeit, sich in neuen und gebrauchten Barriquen zu einem trinkfreundlichen Malbec zu entwickeln. Das Traubengut stammt aus Höhenlagen zwischen 900 und 1'450 m über dem Meeresspiegel.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot bis zum Rand hin. Ein Bouquet zum Eintauchen: Zwetschgen und rote Pflaumen im schönen Zusammenspiel, würzige Noten und eine Spur Süssholz, schliesslich ein dezenter Veilchenduft; weicher Auftakt, abgelöst von einer temperamentvollen Malbec-Frucht, ausdrucksstark und sortentypisch, unterlegt von einer leichten Frischenote; sehr kompakt und balanciert, einige pfeffrige Noten im anhaltenden 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

Region:

Mendoza

Produzent:

Catena

Bewertung(en):

James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 17.5/20, Tim Atkin 91/100, Wine & Spirits 90/100

Ausbau:

12 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

100% Malbec

Artikelnummer:

0431317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Catena

Mendoza

Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 17.5/20, Tim Atkin 91/100, Wine & Spirits 90/100
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.