



2016 Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Aus bevorzugten Hochlagen des Weinguts Catena Zapata

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:

Purpurrote Farbe. Cabernet-betontes Bouquet nach Brombeeren, Pflaumen und Nougat, schliesslich etwas Caramel. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr kraftvollen Beerenaromatik, auch kubanischer Tabak und Lakritzennoten, sehr straff und mit gut gereiften Tanninen ausgestattet; später gesellen sich Kakaonoten und etwas Baumruss dazu, die mineralische Akzente setzen einen facettenreichen Schlusspunkt.

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):	Parker 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	94% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0431616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza

Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Rebsorte(n):	94% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
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.