



2017 Malbec Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Kraft Argentiniens trifft auf Finesse Catenas

Beschreibung:

Die Weine des Starönologen Alejandro Vigil erzielen fast immer hohe Bewertungen. Das Traubengut der Alta-Linie stammt aus Höhenlagen mit streng selektierten, geringen Erträgen. Jede Flasche wird sorgfältig in Seidenpapier gewickelt. Ein Gaumenschmeichler, der viele Mövenpick-Kunden ins Schwärmen geraten lässt.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Purpurrot, granatrote Akzente. Eine kraftvolle Nase, die eine facettenreiche Aromatik verspricht: Pflaumen, Blaubeeren, auch Baumnussnoten und Crémantschokolade, schliesslich ein zarter Veilchenduft. Der Auftakt gefällt mit einem weichen Schmelz, der abgelöst wird von einer explosiven Malbec-Aromatik, fein texturiert und dicht, rote und schwarze Frucht im noblen Zusammenspiel, ergänzt durch reife Gerbstoffe; über die Mitte hinaus sehr konzentriert bleibend, das Finale zeichnet sich aus durch feine Mandelnoten und Kakao, langanhaltend.

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 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Malbec

Artikelnummer: 0431717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Catena Alta

Mendoza
Bodega y Viñedos Catena

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100
Rebsorte(n): 100% Malbec
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.