



2018 Malbec Argentino

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Herausragender Malbec mit einer spektakulären Etikette

Beschreibung:

Zwei Einzelhöhenlagen liefern die Trauben für diesen ausdrucksvollen Malbec.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot, deutlich violette Reflexe. Das intensive Bouquet entfaltet schöne Noten nach schwarzen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen, auch eine Spur Zwetschgenlikör ist auszumachen und delikate Edelholznoten, dann Crémantschokolade, Lakritze und etwas Baumnuss. Weicher Auftakt, abgelöst von einer prächtigen Malbec-Aromatik, die von viel blauer und schwarzer Beerenfrucht geprägt ist, auch etwas Salbei, trotz seiner Konzentration von ausnehmender Eleganz; ein voller Körper, der viel Kraft ausstrahlt und ausgesprochen feine, gekonnt integrierte Gerbstoffe zeigt; viel Druck über die Mitte hinaus bis ins unheimlich lange Finale, das einen Hauch Bittermandelaromen zeigt.

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:	Bodegas Esmeralda
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	0431818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Argentino

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): James Suckling 97/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2034
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.