



2019 Cabernet Sauvignon

Finca de los Andes, Mendoza, Bodega Mendel

Samtiger Cabernet vom Önologen Roberto de la Mota

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot, violette Akzente. Brombeergelee, Blaubeeren und schokoladige Noten in der ausdrucksstarken Nase, auch etwas schwarzer Pfeffer und Rosenblätter. Weicher Auftakt, abgelöst von einer samtigen, aber gleichwohl explosiven Cabernet-Frucht, die dunkelbeerigen Noten bestätigen sich, mit gekonnt eingebetteten Tanninen und einer passenden Frische, Caramel und Mokka in der zweiten Hälfte; eine feinmineralische Note im langen Abgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Argentinien
Region:	Mendoza
Produzent:	Mendel Wines
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1089119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Finca de los Andes
Mendoza
Bodega Mendel

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100
Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.