



## 2019 Malbec Argentino

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Catenas Malbec-Ikone mit einer spektakulären Etikette

### **Beschreibung:**

Ein Top-Malbec aus Argentinien, der mit den grossen Weinen der Welt mithalten kann. In den beiden hoch gelegenen Einzellagen Nicasia und Angélica gedeihen teilweise über 90 Jahre alten Rebstöcke, die einen südamerikanischen Spitzenwein mit intensiven Aromen und feinsten Tannin hervorbringen.

### **Degustationsnotiz:**

Purpurrot, nur leicht aufgehellter Rand. Reife Pflaumen, schwarze Kirschen und köstliche Röstaromen von Crémant-Schokolade und Tabak, auch eine dezente Rauchnote. Enorm weich und geschmeidig präsentiert sich der fein texturierte, konzentrierte und sehr fokussierte Gaumen, schwarzfruchtige Aromen vermählen sich mit etwas Würze und gekonnt eingebetteten Röstaromen, schwarze Trüffelschokolade, nebst seiner Explosivität viel Samtigkeit ausdrückend, einige mineralische Azente im langanhaltenden Finish. Ein sehr runder Jahrgang und ein echter Dauerläufer.

### **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 99/100, Parker 96/100, Score 19.5/20

### **Ausbau:**

18 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2035

### **Rebsorte(n):**

100% Malbec

### **Artikelnummer:**

0431819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Malbec Argentino**

Mendoza

Bodega Catena Zapata

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** James Suckling 99/100, Parker 96/100, Score 19.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Malbec  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im 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.