



## 2018 Malbec Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Kraft Argentiniens trifft auf Finesse Catenas

### Beschreibung:

Das Traubengut der Alta-Linie stammt aus Höhenlagen des Valle de Uco, einem aufstrebenden Gebiet, das erst vor wenigen Jahren für den Anbau von Malbec entdeckt wurde. Die geringen Erträge werden streng selektiert. Jede Flasche wird sorgfältig in Seidenpapier gewickelt. Ein Gaumenschmeichler aus der Hand des Starönologen Alejandro Vigil, der viele Mövenpick- Kundinnen und -Kunden ins Schwärmen geraten lässt.

### Degustationsnotiz:

Purpurrot bis zum Rand, violette Reflexe. Eine zauberhafte, sehr ausschweifende Nase, die an Blaubeeren und Pflaumen erinnert, ergänzt durch Vanille und Malznoten, auch ein Hauch Caramel. Weicher Auftakt, der sich nach und nach am Gaumen aufbaut, sehr samtig und fruchtintensiv, prächtig ergänzt mit den passenden Toastingnoten, kraftvoll und ausgesprochen fein; samtige Gerbstoffe im anhaltenden Abgang.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Argentinien
<b>Region:</b>	Mendoza
<b>Produzent:</b>	Catena
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 92/100, Antonio Galloni 92/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Malbec
<b>Artikelnummer:</b>	0431718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Malbec Catena Alta**

Mendoza  
Bodega y Viñedos Catena

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** James Suckling 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 92/100, Antonio Galloni 92/100  
**Rebsorte(n):** 100% Malbec  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**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.