



2018 Malbec Alta Angélica Zapata

Mendoza, Bodega Catena Zapata

In Argentinien ein beliebter Wein zum Familienfest

Beschreibung:

Für den Malbec Angélica Zapata kombiniert Catena Zapata Traubengut von fünf verschiedenen Rebbergen und kreiert eine ausserordentliche Konzentration mit besonderer Eleganz. Der Wein ist eine Hommage an Laura Catenas Grossmutter. Angélica Zapata gab ihren Kindern ihre Überzeugung mit auf den Weg, dass Argentiniens natürliche Ressourcen und Menschen zu Grossem bestimmt waren. Sie sollte damit richtig liegen, denn die Familie gehört heute zu den besten Weinproduzenten der Welt.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot, violette Reflexe. Eine sehr intensive Nase nach Zwetschgen, reifen Pflaumen, dahinter dunkle Schokolade, Nougat und ein Hauch verblühter Rosenblätter. Ausgesprochen samtig am Gaumen, die Fruchtnoten der Nase bestätigen sich, auch etwas Mocca und eine Spur Baumnuss, die Tannine sind reif und bestens integriert; druckvolles, vollmundiges Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Bodega Catena
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	1058418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Alta Angélica Zapata

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 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.