



2019 Malbec Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Die Kraft Argentiniens trifft auf die Finesse Catenas

Beschreibung:

Die Höhenlagen des Valle de Uco, die für Argentinien charakteristische natürliche Bewässerung aus den Anden und 250 Sonnentage im Jahr sind günstige Voraussetzungen für das Gedeihen von Qualitätstraubengut. Der Starönologe Alejandro Vigil wählt aus Kleinstserträgen die besten Trauben für seine Alta- Linie aus und vinifiziert sie zu einem Gaumenschmeichler, der viele Mövenpick-Kundinnen und -Kunden ins Schwärmen geraten lässt.

Degustationsnotiz:

Purpurfarben bis zum Rand, fast schwarze Mitte. Ein opulentes Bouquet mit Noten nach Himbeeren, Brombeeren und einer feinen Malznote. Ein Hauch von Vanillegebäck und wildem Thymian. Am Gaumen gefällt die erstaunliche Balance zwischen fruchtigen Noten, exotischer Würze und dezenten Barriquenoten. Äusserst konzentriert und druckvoll, aber mit zartem, perfekt eingebundenem Tannin; Ein lang anhaltendes, lebhaftes Finale, das ein beträchtliches Lagerpotenzial verspricht.

Passt zu:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenaufbau. 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): Antonio Galloni 95/100, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Malbec

Artikelnummer: 0431719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Catena Alta

Mendoza

Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Antonio Galloni 95/100, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.