



2020 Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza, Bodega y Viñedos Catena

Ein ausdrucksstarker Cabernet Sauvignon für jede Gelegenheit

Beschreibung:

Das in dem Gebiet Mendoza liegende Gut wurde bereits im Jahre 1902 von Nicola Catena gegründet und befindet sich noch immer in der Hand der Familie Catena, die im späten 19. Jahrhundert den Weg aus Italien nach Argentinien fand. Der Chef-Önologe Alejandro Vigil vom argentinischen Referenzweingut Catena Zapata ist besonders stolz auf seinen Cabernet Sauvignon der Alta-Linie. Durch die drei erstklassigen Höhenlagen, aus welchen das Traubengut stammt, besticht er durch besonders viel Aromatik und intensive Würze. Argentinisch temperamentvoll eben.

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpurrot mit leicht aufgehelltem Rand. Ein fruchtig-würziges Bouquet, das Aromen nach schwarzem Holunder, Grenadine und rosa Pfeffer offenbart. Auch eine subtile Note von Menthol und blondem Pfeifentabak. Samtig und gehaltvoll das Gaumenbild: Dunkelbeerige Nuancen dominieren das Aromenprofil, auch geröstetes Dinkelbrot und ein Anflug von Vanillegebäck. Mineralische Akzente und knackiges Tannin verleihen der Frucht eine feingewobene Struktur bis ins lange anhaltende Finale.

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):	Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0431620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza

Bodega y Viñedos Catena

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
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.