



2013 Malbec Argentino

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Grossartige Malbec-Finesse mit prächtigem Lagerpotenzial.

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:

Dichtes Purpurrot bis zum Rand hin. Ein opulentes Bouquet nach schwarzen Kirschen, Blaubeeren, leicht blumigen Nuancen und einer dezenten Spur Zimt; auch eine Spur Lakritze ist auszumachen. Ausgesprochen dicht am Gaumen, die kräftige Malbec-Aromatik nach schwarzen Beeren vermählt sich aufs Schönste mit den mineralischen Noten, etwas Grafit und eine leicht salzige Note, auch eine Spur Eucalyptus; trotz seiner Intensität sehr elegant und weich bleibend, von vollem Körper und maximaler Ausdruckskraft; elegante Röstaromen nach Vanille und Kakao im perfekt komponierten Finish.

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):	Parker 95/100, Score 19/20
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	0431813

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Argentino

Mendoza
Bodega Catena Zapata

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): Parker 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate in 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.