



2014 Domingo Vicente D.V. Catena

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Eine Hommage an gute alte Zeiten

Beschreibung:

Der Domingo Vicente ist dem verstorbenen Vater von Nicolás Catena gewidmet. Alejandro Vigil, dem Chefönologen von Catena Zapata, ist eine tiefdunkle Assemblage aus Malbec, Bonarda und Petit Verdot gelungen, die an die 30er-Jahre erinnert. Damals wurde ein vergleichbarer, kraftvoller Rotwein in den französischen Bistros in Buenos Aires getrunken.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein ausdrucksstarkes Bouquet nach Blaubeeren und gut gereiften Brombeeren, auch verblühte Rosenblätter und Malznoten. Am Gaumen explosiv und von guter Intensität, wiederum schwarzbeerige Noten, ergänzt durch etwas Würze, Wacholder und Gewürznelke, nach und nach auch schokoladige Noten; die Tannine sind weich, reif und fein eingebunden; nicht nachlassend in seiner Intensität bis ins anhaltende Finale.

Passt zu:

Hervorragend zu Grillplatten, Hackbällchen, Trockenfleisch und Eintopfgerichten. Ebenso passender Begleiter zu Steaks und Lammkoteletts.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Argentinien
Region:	Mendoza
Produzent:	Catena
Bewertung(en):	Falstaff 91/100, Score 18/20
Ausbau:	8 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Rebsorte(n):	95% Malbec, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0864714

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domingo Vicente D.V. Catena

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): Falstaff 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 95% Malbec, 5% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2022
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 8 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.