



2011 Nicolás Catena Zapata

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Die Rotweinkone Argentiniens

Beschreibung:

Ein argentinischer Blend der anderen Art: Die Cabernet-Sauvignon-basierte Cuvée von Nicolás Catena Zapata und seiner Tochter Laura ist ein eleganter, tiefgründiger Spitzenwein mit erstklassigem Lagerpotential. Das Traubengut für die ausserordentliche stammt aus drei verschiedenen Höhenlagen in bis zu 1450 Metern Höhe. Die positiven Auswirkungen der Prestige-Höhenlagen sind eine deutlich höhere Sonnenexposition und dickere Traubenhäute, die zu einer konzentrierteren Aromatik der Weine führen und ihre Lagerfähigkeit steigern.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubinrot, violette Nuancen. Heidelbeergelee und schwarzer Holunder in der offenen, vielschichtigen Nase, gefolgt von Mokkanoten, etwas Tabak und einer Spur Trockenfleisch. Viel Intensität und Rückgrat zeigt das Gaumenbild: Brombeeren und schwarze Kirschen, eine deutliche Spur Malz und etwas Thymian, in perfekter Kombination mit den röstartigen Aromen, die an Caramel und Vanille erinnern; ein feines Tanninkleid und eine prächtige Struktur, ergänzt durch einige mineralische Akzente; enorm langes, viel Potenzial aufzeigendes 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):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Falstaff 95/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec
Artikelnummer:	0212311

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nicolás Catena Zapata

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Falstaff 95/100
Rebsorte(n): 80% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im 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.