2014 Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Argentinisches Temperament mit besonderer Finesse

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Gut gereifte Kirschen und Himbeeren in der ausdrucksstarken, sehr vinösen Nase, dahinter Noten nach Ruchbrot, etwas Tabak und Caramel. Am Gaumen eine intensivfruchtige Eleganz ausstrahlend, Melassetöne und dunkelbeerige Noten, auch etwas Edelholz; die Tannine sind reif und gut eingebunden, leicht würziges Finale
Abbinamenti:
Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenauflauf. Servieren Sie ihn auch zu Schmorgerichten und edlen Grillstücken.
Consigli per il consumo:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Argentina
Regione:	Mendoza
Produttore:	Catena
Valutazioni:	Parker 91/100, Score 18.5/20, James Suckling 91/100
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0431614

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza
Bodega Catena Zapata

Origine:	Argentina
Valutazioni:	Parker 91/100, Score 18.5/20, James Suckling 91/100
Varietà d'uva:	95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch