



## 2012 Cabernet Sauvignon Catena Alta

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Argentinisches Temperament und besondere Finesse der Höhenlage

### Descrizione del vino:

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.

### 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:** James Suckling 94/100, Parker 92/100

**Vinificazione:** 18 Monate in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Maturità:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Varietà d'uva:** 100% Cabernet Sauvignon

**Numero di articolo:** 0431612

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Catena Alta**

Mendoza

Bodega Catena Zapata

<b>Origine:</b>	Argentina
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Parker 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.