



2013 Malbec Argentino

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Grossartige Malbec-Finesse mit prächtigem Lagerpotenzial.

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenaufbau. 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 95/100, Score 19/20
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2029
Varietà d'uva:	100% Malbec
Numero di articolo:	0431813

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malbec Argentino

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Origine:	Argentina
Valutazioni:	Parker 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Malbec
Maturità:	Jetzt bis 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.