



2010 Nicolás Catena Zapata

Mendoza, Bodega Catena Zapata

Die Rotweinkrone Argentiniens

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Dichtes Rubinrot, violette Reflexe. Rot- und schwarzbeeriges, perfekt ausgereiftes Bouquet, von süsslichem Schokoladenduft untermalt, Mokka-Kaffee und grossartige Edelholznoten dahinter, schliesslich etwas schwarzer Pfeffer. Elegant und kraftvoll am Gaumen, schwarze Kirschen und reife Himbeeren, Lakritzennoten und Orangenzeste; straffe Mitte und ungemein voluminös; perfekt gereifte Tannine, endloses 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 95/100, Score 19/20
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	75% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec
Numero di articolo:	0212310

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nicolás Catena Zapata

Mendoza

Bodega Catena Zapata

Origine:	Argentina
Valutazioni:	Parker 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	75% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in 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.