

Malbec Argentino

Mendoza, Bodega Catena Zapata, Bodega Catena Zapata

Pure Malbec-Magie

Beschreibung:

Der Malbec Argentino von Catena Zapata ist eine Weinikone mit majestätischer Präsenz. Von alten Reben der hochgelegenen Lagen Ángelica und Nicasia stammend, verbindet er Dichte und Frische der Anden mit der Struktur eines langen Barriqueausbaus. Aromen von dunkler Frucht, Würze und Eleganz machen ihn zum idealen Begleiter festlicher Menüs. Seine kunstvolle Etikette erzählt die Geschichte der Rebsorte Malbec und unterstreicht ebenso wie die 98 Punkte von James Suckling seine symbolische Bedeutung für das Weinland Argentinien.

Degustationsnotiz:

Purpurrot bis zum Rand, violette Nuancen. Ein opulentes Bouquet nach Heidelbeeren, Brombeeren, Lakritze, kräftigen Moccanoten und Nougat. Ausgesprochen dicht und samtig am Gaumen, die zauberhafte Malbec-Aromatik nach schwarzen Beeren vermählt sich aufs Schönste mit den röstartigen Aromen, Kirschenkompott und dunkle Schokolade, auch einige balsamische Noten; trotz seiner Intensität sehr elegant und weich bleibend, von vollem Körper und maximaler Ausdruckskraft; weiche Gerbstoffe im raffiniert komponierten Finish.

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

Produzent: Bodega Catena Zapata

Ausbau: 18 Monate im Barrique

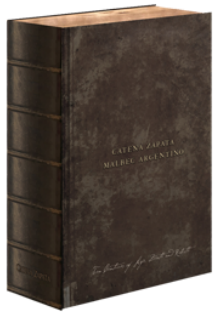
Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): 100% Malbec

Artikelnummer: 0431822



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Argentino

Mendoza
Bodega Catena Zapata

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	James Suckling 98/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.