

DRINKS.

Bodega y Viñedos Catena Malbec Mendoza Catena Alta 2017 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407861
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Argentinien
Region	Mendoza
Abfüller	Catena Zapata, Luján de Cuyo (5509), Mendoza, Argentina
Marke	Catena Zapata
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Dunkles Granatrot im Glas. Kraftvoll in der Nase, mit Aromen von Pflaumen, Blaubeeren und Schokolade. Am Gaumen ein weicher Schmelz, fein texturiert und dicht, fruchtig und reife Gerbstoffe. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100% Malbec
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben



Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Charcuterie, Grill, Käse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm

Beschreibung

Nicolás Catena Zapata hat es geschafft - er hat den argentinischen Wein weltberühmt gemacht. Von Weinjournalisten wird er hoch gefeiert, denn dank ihm hat sich Argentinien einen festen Platz im globalen Wein-Business sichern können. Der Ursprung der Weinkellerei in der Region Mendoza liegt im Jahr 1902. Die eigenen Weinberge liegen in schwindelerregenden Höhen von 1000 bis 1500 m ü.M. an der Ostflanke der Anden, wo die Sonneneinstrahlung besonders intensiv ausfällt und die Rebstöcke von den allermeisten Plagen verschont bleiben. Die saubere Luft, das von den Bergen abfließende Schmelzwasser und die kühlen Temperaturen wirken sich weiterhin positiv auf die Qualität der Trauben aus. Der Adrianna Vineyard wird sogar als Südamerikas «Grand Cru» bezeichnet. Im Jahr 1993 kreierte man die Marke Alamos. Das Traubengut stammt von jüngeren Rebstöcken, die vor dem Panorama schneebedeckter Gipfel auf dem Vista Flores Weingut südlich der Stadt Mendoza gepflanzt wurden. Für die Produktion verantwortlich ist Lucía Vaieretti, die in Mendoza aufgewachsen ist und mit ihrem Mann und ihren vier Töchtern im grünen Uco Valley lebt. Die Reben des Malbec Catena Alta gären über 28-30 Tage im Kalt-Mazerationsverfahren auf wilder Hefe. Jeder Weinberg wird separat vinifiziert. Der Ausbau findet über 18 Monate in Holzfässern aus französischer Eiche statt.