



## 2019 Chardonnay White Bones

Adrianna Vineyard, Mendoza, Bodega Catena Zapata

Burgundische Finesse aus den Höhenlagen der Anden

### Beschreibung:

Die Lage Adrianna ist eine der zurzeit angesagtesten Lagen Mendozas. Die mineralischen Böden im Uco Valley bringen phänomenale Weine hervor – einer davon ist der Chardonnay White Bones. Die Lage White Bones umfasst gut 2 Hektar und hat ihren Namen von Fossilien, die in dieser kalkhaltigen Lage gefunden wurden. Aussergewöhnlich ist auch die extreme Höhenlage von 1450 Metern über Meer. Der Chardonnay wird nach einigen Jahren der Lagerung sein Bestes entwickeln.

### Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb. Eine facettenreiche Nase von Williamsbirne, weissen Blüten, Kamille und fein getoastetem Weissbrot. Der Gaumen zeigt sich gleich einem grossen Burgunder: viel gelbe Frucht, auch eine Spur Honig, unterlegt von einer akzentuierten Frischenote, Brioche und geröstete Haselnüsse, trotz seiner Konzentration sehr linear bleibend; im Finale deutlich mineralische Noten, langanhaltend.

### Passt zu:

Eignet sich besonders gut zu hellem Fleisch wie Geflügel, zu Jakobsmuscheln und überbackenem Fisch. Ebenfalls hervorragend zu Weichkäse und Lachs.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Argentinien

**Region:** Mendoza

**Subregion:** Valle de Uco

**Produzent:** Catena

**Bewertung(en):** James Suckling 99/100, Score 19/20, Parker 98/100, Tim Atkin 97/100

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2032

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0733719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chardonnay White Bones**

Adrianna Vineyard  
Mendoza  
Bodega Catena Zapata

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** James Suckling 99/100, Score 19/20, Parker  
98/100, Tim Atkin 97/100  
**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren