



Michelini i Mufatto











2022

La Cautiva Óleo Malbec

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Betont würziger, leicht reduktiver Duft, eher zart, aber irre komplex. Dieser Duft geht unter die Haut, das ist eine kleine Duftorgie – nicht in Bezug auf Kraft, aber in Sachen aromatische Vielfalt und Tiefe. Am Gaumen ein Gedicht, zartgliedrig und delikates. Auch hier ist verschwenderische Vielfalt, immens dicht und fein gewoben, das ist bildschön und verführerisch, einfach genial. Das ist der zarteste der drei Malbecs, die wir gerade probieren, gleichzeitig der raffinierteste. Er lebt überwiegend von floralen und würzigen Aromen, die Frucht bleibt dezent im Hintergrund. Aber das ist knisternde Erotik, das ist ein berührendes Weinerlebnis, dieser Wein muss mit viel Achtsamkeit getrunken werden. Die verborgenen Feinheiten wollen herausgekitzelt werden, es braucht wohl einige Jahre, bis die Aromen von selber mehr zum Vorschein kommen. Die aromatische Fülle im minutenlangen Nachhall beeindruckt und zeigt das immense Potenzial. Aber: Es ist kein Wein für grosse Fruchtliebhaber. (mg)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Argentinien
-  **Region:** Mendoza
-  **Genussreife:** ab 2028
-  **Alkoholgehalt:** 14% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** Malbec
-  **Wine Spectator :** 96
-  **Weinwisser:** 95
-  **Vino Vario:** 19+