



Chenin El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Frische Interpretation einer klassischen Rebsorte

Beschreibung:

Alejandro Vigil gilt als einer der spannendsten Weinmacher Argentiniens und kennt jede Parzelle seines hochgelegenen Weinbergs Los Árboles bis ins kleinste Detail. Die alten Chenin-Blanc-Reben wachsen auf rund 1000 Metern Höhe mit spektakulärem Blick auf die Anden. Das kühle Höhenklima verleiht dem Wein Frische und Präzision, während die Spontangärung im Beton seinen mineralischen Charakter bewahrt. In der Nase verbinden sich florale Noten mit zitrischen Anklängen. Am Gaumen zeigt sich der Chenin Blanc straff und fokussiert, mit Aromen von Grapefruit, Stachelbeere und feiner Kräuterwürze. Trotz seiner bemerkenswerten Dichte wirkt er stets elegant und geradlinig. Ein charaktvoller Höhenlagen-Weisswein mit viel Spannung und der sortentypischen, herrlich animierenden Frische.

Aromenprofil:

Mittleres Gelb, goldene Akzente. Ein bezauberndes, klares Bouquet, das von viel gelber Frucht geprägt ist, an Golden Delicious und Melone erinnernd, auch etwas Passionsfrucht. Dicht und von schönem Schmelz am Gaumen, nun auch einige Honignoten und Agrumen, eine hervorragende Frucht-Frische-Balance ausdrückend, aromatisch sehr präsent bleibend, präzises und anhaltendes Finale.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Argentinien

Produzent: Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Ausbau: im Zementtank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chenin Blanc

Artikelnummer: 1441924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chenin El Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	James Suckling 93/100, Descorchados 92/100, Tim Atkin 90/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chenin Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Zementtank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.