



Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Weltklasse-Cabernet-Franc aus Mendoza

Beschreibung:

Als bekennender Fan der Cabernet-Franc- Traube ist Alejandro Vigil, Staröologe von El Enemigo, bei diesem Wein in seinem Element, fügt als kleine Besonderheit aber etwas Malbec bei, den er zusammen mit dem Cabernet Franc vergärt. Subtil, tiefgründig und ausgesprochen charaktervoll – ein originelles, facettenreiches Weinerlebnis.

Aromenprofil:

Undurchdringliches Rubinrot vom Rand bis zur Mitte. Eine wechselweise fruchtige und würzige Nase, an Heidelbeeren, Gewürznelken und schwarzen Pfeffer erinnernd, auch etwas Zartbitterschokolade. Feintexturiert und ausdrucksstark der Gaumen, sortentypisch mit Noten von schwarzen und roten Kirschen, Granatapfel, und würzigen Malznoten. Feinmaschige Tanninstruktur und ein äusserst samtiges, langanhaltendes Finale.

Passt zu:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenaufbau. Servieren Sie ihn auch zu Schmorgerichten und edlen Grillstücken.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Argentinien

Produzent: Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Ausbau: 15 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 90% Cabernet Franc, 10% Malbec

Artikelnummer: 0762220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Parker 93/100, Descorchados 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Cabernet Franc, 10% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.