



Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Cabernet Franc? Voll im Trend!

Beschreibung:

Es gibt weltweit grossen Anklang für die aussergewöhnlichen El Enemigo-Weine des Star-Önologen Alejandro Vigil, die er in Zusammenarbeit mit der jüngsten Tochter von Nicolas Catena, Adrianna, kreiert. Die Besonderheit ist, dass Vigil beim Cabernet Franc noch einen kleinen Prozentsatz Malbec beifügt und zusammen vergärt, teilweise mit ganzen Trauben. Das Traubengut selber stammt aus Höhenlagen in Tupungato, Gualtallary, auf über 1400 m über Meer. Die Böden dort sind sehr tiefgründig. Kalkhaltig und mit grossen Steinen durchsetzt.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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 2032
Rebsorte(n):	90% Cabernet Franc, 10% Malbec
Artikelnummer:	0762222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft: Argentinien

Ratings: Jeb Dunnuck 95/100, Drinks Business Master/100, Descorchados 92/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Tim Atkin 92/100, Score 18.5/20

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

Trinkreife: Jetzt bis 2032

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.