



Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Blockbuster vom Starönologen Alejandro Vigil

Beschreibung:

Der Gran Enemigo ist ein herausragender Wein aus dem Boutiqueweingut Puerto Ancona, hinter dem Adrianna, die jüngste Tochter von Nicolás Catena Zapata, und Alejandro Vigil, Chefönologe von Catena Zapata, stehen. Alejandro Vigil ist ein bekennender Fan der Cabernet-Franc-Traube. Es überrascht also nicht, dass er dem Malbec dominierten Gran Enemigo einen Cabernet-Franc-Anteil beigibt und damit für die Vigiltypische Würze sorgt.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Prächtige Aromen nach Zwetschgen und Brombeeren in der verführerischen Nase, ergänzt durch eine Spur Caramel und Crémant-Schokolade. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer dichten und samtigen Frucht, nun auch Pflaumen, etwas Lakritze und dezente Röstaromen, sehr fein gewoben, unterlegt von reifen Gerbstoffen und einer dezenten Frische; ausgewogenes, langanhaltendes Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Argentinien

Produzent: Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Ausbau: 15 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 40% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 5% Merlot, 5% Petit V

Artikelnummer: 0762319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gran Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft: Argentinien
Ratings: Parker 96/100, Descorchados 95/100, Tim Atkin 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 40% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 5% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2034
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.