



2011 Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena-Alejandro Vigil, Bodega Aleanna

Grand Cru aus Mendoza

Beschreibung:

Parker vergleicht diesen Cabernet-Franc-basierenden Blend des Star-Önologen Alejandro Vigil mit dem Lafleur.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot, fast schwarze Mitte. Ein Bouquet, wie es feiner nicht sein könnte: Wilde Himbeeren, saftige Kirschen, dann etwas Liebstöckel und Crémant-Schokolade. Sehr fruchtintensiv und von wunderbarem Schmelz präsentiert sich der Gaumen, von straffem Körper, mit weichen Tanninen; nach und nach tritt auch feines Vanille und Caramel zu Tage, auch Lakritze; eine mineralische Note führt ins sehr lange Finale.

Passt zu:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenaufauf. 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

Region: Mendoza

Produzent: Bodega Aleanna

Bewertung(en): Parker 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 93/100, Wine Enthusiast 92/100, Descorchados 95/100

Herstellung: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Traubensorte(n): 73% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 7% Malbec

Artikelnummer: 0762311

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gran Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena-Alejandro Vigil

Bodega Aleanna

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): Parker 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 93/100, Wine Enthusiast 92/100, Descorchados 95/100
Traubensorte(en): 73% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 7% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.