



## 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.