



2015 Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena-Alejandro Vigil, Bodega Aleanna

Cabernet Franc? Voll im Trend!

Beschreibung:

Weinerlebnis voller Originalität und Facettenreichtum aus der Trendsorte Cabernet Franc. Perfekt zur Herbstküche.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubinrot, violette Akzente. Ein sehr vinöses Bouquet, das an schwarze Kirschen, Himbeergelee und schwarzen Pfeffer erinnert, auch eine sanfte Currynote und schokoladige Noten. Sehr fruchtbetont am Gaumen, fruchtige und würzige Noten im schönen Zusammenspiel, sehr gradlinig und balanciert, mit wunderbar reifen Tanninen; eine passende Frischenote im ausgewogenen 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: Catena

Bewertung(en): Parker 93/100, Score 18/20, Tim Atkin 94/100, James Suckling 93/100

Ausbau: 15 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2025

Rebsorte(n): 93% Cabernet Franc, 7% Malbec

Artikelnummer: 0762215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena-Alejandro Vigil

Bodega Aleanna

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 18/20, Tim Atkin 94/100, James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	93% Cabernet Franc, 7% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.