



## 2014 Cabernet Franc Gran Enemigo

Gualtallary Single Vineyard - Mendoza, Adrianna Catena-Alejandro Vigil, Bodega Aleanna

Nachfolgejahrgang des 100-Parker-Punkte-Gran Enemigo Gualtallary

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot, etwas aufgehellter Rand. Ein mannigfaltiges Bouquet nach rot- und schwarzfruchtigen Aromen, ergänzt durch blumige Noten, Caramel, Milkschokolade und einigen Rauchnoten. Am Gaumen entwickelt sich viel Fruchtdruck, an Pflaumen, Kirschen und Blaubeeren erinnernd, auch etwas Speck und mineralische Noten; die Röstaromen sind passend mit der Frucht verbunden, feine Gerbstoffe; anhaltendes Finale mit viel Schmelz.

### Servierempfehlung:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Argentinien
<b>Region:</b>	Mendoza
<b>Produzent:</b>	Bodega Aleanna
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100, Decanter 97/100, James Suckling 98/100
<b>Ausbau:</b>	15 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Cabernet Franc, 15% Malbec
<b>Artikelnummer:</b>	0889214

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Franc Gran Enemigo**

Gualtallary Single Vineyard - Mendoza  
Adrianna Catena-Alejandro Vigil  
Bodega Aleanna

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** Parker 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100,  
Decanter 97/100, James Suckling 98/100  
**Rebsorte(n):** 85% Cabernet Franc, 15% Malbec  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 15 Monate in Grossholz  
**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.