



## 2015 Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Der Powerwein aus Mendoza

### 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 bekennder 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:

Purpurrot, mit deutlich violetten Nuancen. Eine sehr barocke, dunkelbeerige Nase, die Aromen nach Blaubeeren, schwarzen Kirschen, aber auch Caramel, Wildleder und Mokka freisetzt. Sehr explosiv die wuchtige Gaumenaromatik: nebst beerigen Noten auch etwas Melasse, schwarzer Pfeffer und Noten nach Grafit, kräftige Röstaromen; sehr straff und mit viel Rückgrat, in der Aromatik nicht nachlassend; sehr feine Gerbstoffe und ein langes Finale, das auch einige frische Noten beinhaltet.

### Passt zu:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenaufbau. 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):

James Suckling 97/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100

### Ausbau:

15 Monate in Grossholz

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2030

### Rebsorte(n):

50% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot, 5% Petit Verdot

### Artikelnummer:

0762315

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Gran Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Argentinien                                                                                                                                           |
| <b>Bewertung(en):</b> | James Suckling 97/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100                                                                                                  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 50% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot, 5% Petit Verdot                                                                   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2030                                                                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 15 Monate in Grossholz                                                                                                                                |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0 %                                                                                                                                                |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |