



2016 Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Cabernet Franc? Voll im Trend!

Beschreibung:

Es gibt weltweit grossen Anklang für die aussergewöhnlichen El Enemigo- Weine des Star-Önologen Alejandro Vigil, die in Zusammenarbeit mit der jüngsten Tochter von Nicolas Catena, Adrianna, kreiert. Die Besonderheit ist, dass Vigil beim Cabernet Franc noch einen kleinen Prozentsatz Malbec beifügt und zusammen vergärt, teilweise mit ganzen Trauben. Das Traubengut selber stammt aus Höhenlagen in Tupungato, Gualtallary, auf über 1400 m über Meer. Die Böden dort sind sehr tiefgründig. Kalkhaltig und mit grossen Steinen durchsetzt.

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):	Tim Atkin 96/100, James Suckling 92/100, Stephen Tanzer 92/100
Ausbau:	15 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	90% Cabernet Franc, 10% Malbec
Artikelnummer:	0762216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Tim Atkin 96/100, James Suckling 92/100, Stephen Tanzer 92/100
Rebsorte(n):	90% Cabernet Franc, 10% Malbec
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.