



2017 Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Cabernet Franc aus Argentinien: Weltklasse

Beschreibung:

Der El Enemigo bietet ein Weinerlebnis voller Originalität und Facettenreichtum. Hinter dem Boutiqueweingut Puerto Ancona stehen Adrianna, die jüngste Tochter von Nicolás Catena Zapata, und Alejandro Vigil, Chefönologe von Catena Zapata. Als bekennender Fan der Cabernet-Franc-Traube ist Alejandro Vigil bei diesem Wein in seinem Element, fügt als kleine Besonderheit aber etwas Malbec bei, den er zusammen mit dem Cabernet Franc vergärt. Subtil, tiefgründig und ausgesprochen charaktervoll – diese Attribute treffen das Profil dieser Interpretation von Argentinien aufstrebender Rotweinrebsorte passend.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubinrot, fast schwarze Mitte. Ein sehr offenes, variantenreiches Nasenbild, das an Blaubeeren, schwarze Kirschen und florale Noten erinnert, auch Crémantschokolade und etwas Thymian. Sehr geschmeidiger, ausdrucksstarker Gaumen, mit viel schwarzbeeriger Frucht und mediterranen Kräutern, auch etwas Pfefferwürze; grossartig komponierter Finish mit langem Nachhall und passender Frische.

Passt zu:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenauflauf. 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 93/100, Tim Atkin 95/100, Antonio Galloni 92/100, Decanter 92/100, Descorchados 93/100, James Suckling 93/100

Ausbau: 15 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 92% Cabernet Franc, 8% Malbec

Artikelnummer: 0762217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Parker 93/100, Tim Atkin 95/100, Antonio Galloni 92/100, Decanter 92/100, Descorchados 93/100, James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	92% Cabernet Franc, 8% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
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.