

2016 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 bekennender Fan der Cabernet-Franc-Traube. Es überrascht also nicht, dass er dem Malbecdominierten Gran Enemigo einen Cabernet- Franc-Anteil beigibt und damit für die Vigiltypische Würze sorgt. Parker meint: «This is probably the finest vintage so far.»
Degustationsnotiz:
Purpurrote Farbe bis hin zum Rand. Ein tiefgründiges, dunkelbeeriges Bouquet mit viel Facettenreichtum: Brombeeren und schwarze Kirschen treffen auf würzige Noten von Pfeffer und Wacholder, auch Edelholznoten und Mokka sind auszumachen. Ausgesprochen samtig und explosiv das Gaumenbild: Blaubeeren und schwarzer Holunder, ergänzt durch Nougat und Caramel, dahinter etwas Lebkuchenwürze; in seiner Intensität nicht nachlassend, langer, Potenzial versprechender, mineralischer Abgang.
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 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95/100, James Suckling 96/100
Ausbau:	15 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0762316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gran Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil
Puerto Ancona

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Parker 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95/100, James Suckling 96/100
Rebsorte(n):	50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch