



2017 Cabernet Franc Gran Enemigo

El Cepillo Single Vineyard - Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancon

Betörender Cabernet Franc vom Starönologen

Beschreibung:

Die Bodega Aleanna ist ein qualitätsorientiertes Weingut, das sich im Herzen Argentiniens befindet.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpur, leicht aufgehellter Rand. Eine bezaubernde, dichtgewobene Nase nach Blaubeeren, Zwetschgen, aber auch Mokka und einer Spur Unterholz, schliesslich einige blumige Noten. Am Gaumen eine dichte und feintexturierte Frucht, die sich nach und nach aufbaut: Brombeeren und Backpflaumen, dahinter Nougat und etwas Caramel, sehr feine, reife Tannine; im Abgang geschmeidig und begleitet von einigen mineralischen Akzenten.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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: Puerto Ancona - El Enemigo Wines

Bewertung(en): Antonio Galloni 97/100, Descorchados 97/100, James Suckling 96+/100, Parker 96+/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100

Ausbau: 15 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 85% Cabernet Franc, 15% Malbec

Artikelnummer: 0889317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Franc Gran Enemigo

El Cepillo Single Vineyard - Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil
Puerto Ancona

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Antonio Galloni 97/100, Descorchados 97/100, James Suckling 96+/100, Parker 96+/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100
Rebsorte(n):	85% Cabernet Franc, 15% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
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.