



## 2014 Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena-Alejandro Vigil, Bodega Aleanna

Cabernet Franc? Voll im Trend!

**Beschreibung:**

Weinerlebnis voller Originalität und Facettenreichtum aus der Trendsorte Cabernet Franc. Perfekt zur Herbstküche.

**Degustationsnotiz:**

Sattes Rubinrot. Eine würzig-fruchtige Note, viel Beerenfrucht zeigend (rote Kirschen), aber auch weisser Pfeffer und Mokka, schliesslich eine Spur Malz und Veilchen. Eleganter Auftakt, abgelöst von Noten nach Brombeeren, etwas Rauch und Vanille; von ausgewogener Textur, sehr straff und dicht; temperamentvolles Finale von stattlicher Länge.

**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 91/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100, James Suckling 91/100

**Herstellung:** 15 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2023

**Traubensorte(n):** 94% Cabernet Franc, 6% Malbec

**Artikelnummer:** 0762214

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Franc El Enemigo**

Mendoza

Adrianna Catena-Alejandro Vigil

Bodega Aleanna

<b>Herkunft:</b>	Argentinien
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 91/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100, James Suckling 91/100
<b>Traubensorte(en):</b>	94% Cabernet Franc, 6% Malbec
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	15 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<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.