



## 2019 Cabernet Franc Gran Enemigo

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

Die perfekten 100 Punkte von Robert Parker

### Beschreibung:

Adrianna, die jüngste Tochter von Nicolás Catena Zapata, und Alejandro Vigil, Chefönologe von Catena Zapata, sind für die Kleinstproduktion aus dem argentinischen Boutiqueweingut Puerto Ancona verantwortlich. Robert Parker vergleicht den Einzellagenwein Gran Enemigo Gualtallary mit seinem Bordeaux-Favoriten Lafleur: elegant, mit raffinierten Tanninen und lang anhaltend.

### Degustationsnotiz:

Intensiv purpurrote Farbe. Die Nase entwickelt sich ständig im Glas und zeigt fantastische Beerennoten, Brombeeren und Blaubeeren, auch blumige Noten, etwas Würze und Crémantschokolade. Am Gaumen fällt er auf durch eine ausgesprochene Samtigkeit, wiederum viel Beerenfrucht, elegante Tannine und die gerade richtige Dosis an Röstaromen; nach und nach zeigt sich auch seine schöne Mineralität, gar etwas Salzigkeit, Wildkräuter und schokoladige Noten; nicht enden wollend im perfekt komponierten Finale.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Argentinien
<b>Region:</b>	Mendoza
<b>Produzent:</b>	Bodega Aleanna
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 100/100, Score 20/20, James Suckling 100/100
<b>Ausbau:</b>	15 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Cabernet Franc, 15% Malbec
<b>Artikelnummer:</b>	0889219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Franc Gran Enemigo**

Gualtallary Single Vineyard - Mendoza  
Adrianna Catena & Alejandro Vigil  
Puerto Ancona

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** Parker 100/100, Score 20/20, James Suckling 100/100  
**Rebsorte(n):** 85% Cabernet Franc, 15% Malbec  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**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.