



2019 Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Cabernet Franc? Voll im Trend!

Beschreibung:

Es gibt weltweit grossen Anklang für die aussergewöhnlichen El Enemigo- Weine des Star-Önologen Alejandro Vigil, die in Zusammenarbeit mit der jüngsten Tochter von Nicolas Catena, Adrianna, kreiert. Die Besonderheit ist, dass Vigil beim Cabernet Franc noch einen kleinen Prozentsatz Malbec beifügt und zusammen vergärt, teilweise mit ganzen Trauben. Das Traubengut selber stammt aus Höhenlagen in Tupungato, Gualtallary, auf über 1400 m über Meer. Die Böden dort sind sehr tiefgründig. Kalkhaltig und mit grossen Steinen durchsetzt.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Rubinrot bis zum Rand. Eine wechselweise fruchtige und würzige Nase, an Heidelbeeren, Gewürznelken und schwarzen Pfeffer erinnernd, auch etwas Nougat. Feintexturiert und ausdrucksstark der Gaumen, sehr sortentypisch mit Noten nach Kirschen und Brombeeren, danach Malznoten und etwas Lakritze, von reifer Gerbstoffstruktur; sehr samtiges, anhaltendes Finale.

Passt zu:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenaufbau. 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): Descorchados 94/100, James Suckling 92/100, Parker 92/100, Score 18/20, Tim Atkin 93/100

Ausbau: 15 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 90% Cabernet Franc, 10% Malbec

Artikelnummer: 0762219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Descorchados 94/100, James Suckling 92/100, Parker 92/100, Score 18/20, Tim Atkin 93/100
Rebsorte(n):	90% Cabernet Franc, 10% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
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.