



2019 Cabernet Franc Gran Enemigo

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

Einzellagen-Cabernet-Franc vom Starönologen Alejandro Vigil

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Eine bezaubernde, dichtgewobene Nase von Blaubeeren, roten Waldbeeren und einem Hauch von Herbstlaub, Grüntee und weissem Pfeffer. Am Gaumen schliesslich auch ein Anflug von Salinität und eine dezente, florale Note. Bezaubernder Gaumenfluss, gleichzeitig feintexturiert und von grossartiger Konzentration. Die vielschichtigen Fruchtaromen und spannende Mineralität bauen sich nach und nach auf. Hervorragend integriertes, feinkörniges Tannin, geschmeidig bis ins endlose 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.

Herkunftsland: Argentinien

Region: Mendoza

Produzent: Puerto Ancona - El Enemigo Wines

Bewertung(en): James Suckling 98/100, Descorchados 95/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 94/100

Ausbau: 15 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2038

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

Artikelnummer: 0889319

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):	James Suckling 98/100, Descorchados 95/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 94/100
Rebsorte(n):	85% Cabernet Franc, 15% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
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.