



2021 Chardonnay El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Die Entdeckung aus den Höhenlagen der Anden

Beschreibung:

Dieser Chardonnay reifte auf 1500 Metern über Meer und besticht durch seine grosse Aromaintensität. Hinter dem Weingut Aleanna stehen zwei bekannte Persönlichkeiten: Adrianna Catena, die jüngste Tochter von Nicolas Catena, und der Önologe Alejandro Vigil (Catena Zapata). Der El Enemigo reift 12 Monate im Barrique und ist ein typischer Chardonnay mit vibrierender Frische, leicht exotischer Frucht sowie ausgeprägten Röstaromen.

Degustationsnotiz:

(st) Strahlendes Goldgelb mit leuchtenden Reflexen. Gedeigenes Bouquet nach Williamsbirnen, reifen Bananen und getrockneten Aprikosen, dahinter Briochenoten und Caramel. Crémiger Auftakt, rasch abgelöst von viel typischer Chardonnay-Frucht; zitrische Noten, Golden Delicious und Vanille, ergänzt durch eine reiche Mineralik; sehr präzise und elegant im aromatisch anhaltenden Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut zu hellem Fleisch wie Geflügel, zu Jakobsmuscheln und überbackenem Fisch. Ebenfalls hervorragend zu Weichkäse und Lachs.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Argentinien

Region: Mendoza

Produzent: Puerto Ancona - El Enemigo Wines

Bewertung(en): James Suckling 97/100, Descorchados 94/100, Parker 94/100, Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0762121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): James Suckling 97/100, Descorchados 94/100,
Parker 94/100, Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren