



2021 Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Alejandro Vigils Paradewein aus Mendoza

Beschreibung:

Als bekennender Fan der Cabernet-Franc- Traube ist Alejandro Vigil, Starönologe von El Enemigo, bei diesem Wein in seinem Element, fügt als kleine Besonderheit aber etwas Malbec bei, den er zusammen mit dem Cabernet Franc vergärt. Subtil, tiefgründig und ausgesprochen charaktervoll – ein originelles, facettenreiches Weinerlebnis.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Rubinrot vom Rand bis zur Mitte. Eine wechselweise fruchtige und würzige Nase, an Heidelbeeren, Gewürznelken und schwarzen Pfeffer erinnernd, auch etwas Zartbitterschokolade. Feintexturiert und ausdrucksstark der Gaumen, sortentypisch mit Noten von schwarzen und roten Kirschen, Granatapfel, und würzigen Malznoten. Feinmaschige Tanninstruktur und ein äusserst samtiges, langanhaltendes Finale.

Passt zu:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenaufauf. 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, Score 18/20, James Suckling 93/100, Parker 92+/100

Ausbau: 15 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2031

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

Artikelnummer: 0762221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil
Puerto Ancona

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): Descorchados 94/100, Score 18/20, James Suckling 93/100, Parker 92+/100
Rebsorte(n): 90% Cabernet Franc, 10% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2031
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.