



2022 Chardonnay El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Majestätischer Chardonnay von Alejandro Vigil

Beschreibung:

James Suckling nennt den El Enemigo einen Rockstar-Chardonnay und lobt seine Eleganz und Fülle. Hinter dem kleinen, aber feinen Erfolgsweingut El Enemigo stecken Alejandro Vigil, Chefönologe von Catena Zapata, und Adrianna, die jüngste Tochter von Nicolás Catena Zapata. Der El Enemigo reifte ein Jahr in der Barrique und entfaltet eine verführerische Aromatik aus gelbem Apfel, Feuerstein und weissem Pfirsich.

Degustationsnotiz:

Brillantes Goldgelb vom Rand bis zur Mitte. Ein vielschichtiges Bouquet von reifer Zitrusfrucht, Williamsbirne, gelber Apfelschale und getrockneten Steinfrüchten. Weiter cremige Noten von Brioche und gebackenem Apfel. Frisch und einnehmend im Auftakt, rasch abgelöst von typischer Chardonnay-Aromatik. Quittengelée, Golden Delicious und ein Hauch von Vanilleschote, ergänzt durch eine tiefgründige, rassige Mineralität. Äusserst präzise und elegant, zugleich aber grosse Trinkfreude bereitend bis ins lange anhaltende 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 96/100, Descorchados 94/100, Score 19/20, Tim Atkin 93/100

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0762122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay El Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil
Puerto Ancona

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): James Suckling 96/100, Descorchados 94/100,
Score 19/20, Tim Atkin 93/100
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren