2017 Malbec El Enemigo As Bravas

Cordón El Cepillo Valle de Uco, Puerto Ancona

Meisterwerk von Alejandro Vigil

Beschreibung:
Dieser argentinische Premium-Malbec vereint die Kraft der Anden-Terroirs mit der Raffinesse eines visionären Winzers. Eine einzigartige Gran Reserva aus dem privilegierten Terroir von Pampa El Cepillo. Nach mehr als 5 Jahren Reifezeit im grossen Holzfass bringt dieser Malbec die Essenz der Rebsorte in jeder Hinsicht auf den Punkt - ein Malbec mit reifen samtigen Tanninen und einem intensiven langen Abgang, der Reichtum und Finesse perfekt verbindet.
Degustationsnotiz:
Brillantes Purpurrot mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Vielschichtiges Aromenprofil von kleinen schwarzen Beeren, mediterranen Kräutern und dunklem Edelholz. Auch würziger Pfeifentabak, getrocknete Veilchen und Herbstlaub. Kraftvoll, konzentriert, aber mit feinster Tanninstruktur, und einem vorzüglich integrierten Säurepiel. Aussergewöhnliche Tiefe und Charakter, mit unglaublicher Länge im vielschichtigen Finale. Bereits jetzt ein Hochgenuss aber mit vorzüglichem Lagerpotential.
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
Subregion:	Valle de Uco
Produzent:	Puerto Ancona - El Enemigo Wines
Bewertung(en):	Descorchados 99/100, Parker 96/100, Tim Atkin 97/100, Score 19.5/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	1308517

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec El Enemigo As Bravas

Cordón El Cepillo Valle de Uco
Puerto Ancona

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Descorchados 99/100, Parker 96/100, Tim Atkin 97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch