



2013 Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Bodega Aleanna

Grosse Eleganz aus Mendoza

Descrizione del vino:

Der Gran Enemigo ist ein herausragender Wein aus dem Boutique-Weingut Aleanna, hinter dem Adrianna, die jüngste Tochter von Nicolás Catena Zapata, und Alejandro Vigil, Chef-Önologe von Catena Zapata, stehen. Mit seiner Stilistik, seiner Eleganz und einem Cabernet-Franc-Anteil von 50% macht der terroirgeprägte Gran Enemigo seinen Pendants aus dem Pomerol alle Ehre.

Nota di degustazione:

Dichtes Granatrot. Eine faszinierende Nase, die sowohl rotfruchtige Aromen wie auch feine Toastingnoten offenbart, schliesslich eine Spur Grafit und etwas weisser Pfeffer, auch Tabak. Reife Himbeeren, Kirschen und Nougat am Gaumen, auch eine Spur exotischer Würze, an Kardamom und Koriander erinnernd, unterlegt von sehr feinen Tanninen; weit über die Mitte hinaus fest bleibend und immer neue Fruchtaromen offenbarend; süsses Vanille und Caramel im lange ausklingenden Finish.

Abbinamenti:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenauflauf. Servieren Sie ihn auch zu Schmorgerichten und edlen Grillstücken.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Argentina

Regione:

Mendoza

Produttore:

Bodega Aleanna

Valutazioni:

James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20, Stephen Tanzer 92/100, Tim Atkin 95/100, Descorchados 94/100

Vinificazione:

15 Monate in Grossholz

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2028

Varietà d'uva:

50% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec, 10% Merlot, 5% Petit Verdot

Numero di articolo:

0762313

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gran Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Bodega Aleanna

Origine: Argentina

Valutazioni: James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20, Stephen Tanzer 92/100, Tim Atkin 95/100, Descorchados 94/100

Varietà d'uva: 50% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec, 10% Merlot, 5% Petit Verdot

Maturità: Jetzt bis 2028

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: 15 Monate in Grossholz

Gradazione alcolica: 14.0 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.