



2014 Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena-Alejandro Vigil, Bodega Aleanna

Cabernet Franc? Voll im Trend!

Descrizione del vino:

Weinerlebnis voller Originalität und Facettenreichtum aus der Trendsorte Cabernet Franc. Perfekt zur Herbstküche.

Nota di degustazione:

Sattes Rubinrot. Eine würzig-fruchtige Note, viel Beerenfrucht zeigend (rote Kirschen), aber auch weisser Pfeffer und Mokka, schliesslich eine Spur Malz und Veilchen. Eleganter Auftakt, abgelöst von Noten nach Brombeeren, etwas Rauch und Vanille; von ausgewogener Textur, sehr straff und dicht; temperamentvolles Finale von stattlicher Länge.

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: Parker 91/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100, James Suckling 91/100

Vinificazione: 15 Monate in Grossholz

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Jetzt bis 2023

Varietà d'uva: 94% Cabernet Franc, 6% Malbec

Numero di articolo: 0762214

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena-Alejandro Vigil

Bodega Aleanna

Origine:	Argentina
Valutazioni:	Parker 91/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100, James Suckling 91/100
Varietà d'uva:	94% Cabernet Franc, 6% Malbec
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.