



## 2012 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:**

Konzentriertes Purpurrot. Eine komplexe Nase nach viel dunkler Beerenfrucht und schokoladigen Aromen, passend kombiniert mit würzigen Noten nach Pfeffer und Wildkräutern, auch etwas Malz. Am Gaumen charaktervoll, nebst der sich wieder zeigenden Beerenfrucht auch einige Zederholznoten und kubanischer Tabak; enorm weich und reif die Gerbstoffe; druckvolle Mitte mit viel Temperament; von intensiver Wärme geprägter, anhaltender 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:** Descorchados 92/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100, Wine Enthusiast 91/100

**Vinificazione:** 15 Monate in Grossholz

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Maturità:** Jetzt bis 2021

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

**Numero di articolo:** 0762212

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Franc El Enemigo**

Mendoza

Adrianna Catena-Alejandro Vigil

Bodega Aleanna

<b>Origine:</b>	Argentina
<b>Valutazioni:</b>	Descorchados 92/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100, Wine Enthusiast 91/100
<b>Varietà d'uva:</b>	94% Cabernet Franc, 6% Malbec
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	15 Monate in Grossholz
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.