



2010 Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena-Alejandro Vigil, Bodega Aleanna

Boutique-Weingut Aleanna

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Undurchdringliches Purpur, schwarze Mitte. Facettenreiches Nasenbild nach viel dunkler Beerenfrucht wie Brombeeren und Blaubeeren, sehr schön kombiniert mit würzigen Noten von Pfeffer und Gewürznelke, etwas marokkanische Minze auch und Schokoladen-Muffins. Am Gaumen charaktervoll, nebst der sich wieder zeigenden Beerenfrucht auch einige Zedernholznoten 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:ArgentinaRegione:MendozaProduttore:Bodega AleannaValutazioni:Score 18/20

Vinificazione: 14 Monate in Barrique

Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 14.0 %
Maturità: Jetzt trinkreif

Varietà d'uva: 90% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Numero di articolo: 0762210



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena-Alejandro Vigil

Bodega Aleanna

Origine: Argentina Score 18/20 Valutazioni:

90% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot Varietà d'uva:

Maturità: Jetzt trinkreif Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 14 Monate in Barrique

Gradazione 14.0 %

alcolica:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Servizio:

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.