



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 Auberginenaufbau. 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:	Score 18/20
Vinificazione:	14 Monate in Barrique
Viticultura:	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
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	90% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Monate in Barrique
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.