



Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Bodega Aleanna

Grosse Eleganz aus Mendoza

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Argentinien

Produzent: Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Ausbau: 15 Monate in Grossholz

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 50% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec, 10% Merlot, 5% Petit V

Artikelnummer: 0762313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gran Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	James Suckling 95/100, Descorchados 94/100, Parker 94/100, Score 19/20, Stephen Tanzer 92/100, Tim Atkin 95/100
Rebsorte(n):	50% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Ausbau:	15 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.