



## Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Der Powerwein 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.

### **Aromenprofil:**

Purpurrot, mit deutlich violetten Nuancen. Eine sehr barocke, dunkelbeerige Nase, die Aromen nach Blaubeeren, schwarzen Kirschen, aber auch Caramel, Wildleder und Mokka freisetzt. Sehr explosiv die wuchtige Gaumenaromatik: nebst beerigen Noten auch etwas Melasse, schwarzer Pfeffer und Noten nach Grafit, kräftige Röstaromen; sehr straff und mit viel Rückgrat, in der Aromatik nicht nachlassend; sehr feine Gerbstoffe und ein langes Finale, das auch einige frische Noten beinhaltet.

### **Passt zu:**

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

### **Temperatur:**

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 2030

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

**Artikelnummer:** 0762315

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Gran Enemigo

Mendoza  
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

**Herkunft:** Argentinien  
**Ratings:** James Suckling 97/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100  
**Rebsorte(n):** 50% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot, 5% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**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.