



Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Blockbuster mit Hochland-Finesse und 97 Punkten

Beschreibung:

Der Gran Enemigo ist ein herausragender Wein aus dem Boutiqueweingut Puerto Ancona, hinter dem Adrianna, die jüngste Tochter von Nicolás Catena Zapata, und Alejandro Vigil, Chefönologe von Catena Zapata, stehen. Alejandro Vigil ist ein bekennender Fan der Cabernet-Franc-Traube. Es überrascht also nicht, dass er dem Malbec dominierten Gran Enemigo einen Cabernet-Franc-Anteil beigibt und damit für die Vigiltypische Würze sorgt. Parker meint: «This is probably the finest vintage so far.»

Aromenprofil:

Dunkles Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Prächtige Aromen nach Zwetschgen und Brombeeren in der verführerischen Nase, ergänzt durch eine Spur Caramel und Crémant-Schokolade. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer dichten und samtigen Frucht, nun auch Pflaumen, etwas Lakritze und dezente Röstaromen, sehr fein gewoben, unterlegt von reifen Gerbstoffen und einer dezenten Frische; ausgewogenes, langanhaltendes Finale.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Argentinien

Produzent: Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Ausbau: 16 Monate im Zementtank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 50% Malbec, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

Artikelnummer: 0762321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gran Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Jeb Dunnuck 97/100, Antonio Galloni 96/100, Descorchados 95/100, Parker 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Malbec, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.