



Chardonnay El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Majestätischer Chardonnay von Alejandro Vigil

Beschreibung:

Dieser Chardonnay reifte auf 1500 Metern über Meer und besticht durch seine große Aromaintensität. Hinter dem Weingut Aleanna stehen zwei bekannte Persönlichkeiten: Adrianna Catena, die jüngste Tochter von Nicolas Catena, und der Önologe Alejandro Vigil von Catena Zapata. Der El Enemigo reift 12 Monate in der Barrique und ist ein typischer Chardonnay mit vibrierender Frische, leicht exotischer Frucht sowie ausgeprägten Röstaromen.

Aromenprofil:

(st) Strahlendes Goldgelb mit leuchtenden Reflexen. Gediegenes Bouquet nach Williamsbirnen, reifen Bananen und getrockneten Aprikosen, dahinter Briochenoten und Karamell. Crémiger Auftakt, rasch abgelöst von viel typischer Chardonnay-Frucht; zitrische Noten, Golden Delicious und Vanille, ergänzt durch eine reiche Mineralik; sehr präzise und elegant im aromatisch anhaltenden Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut zu hellem Fleisch wie Geflügel, zu Jakobsmuscheln und überbackenem Fisch. Ebenfalls hervorragend zu Weichkäse und Lachs.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Argentinien
Produzent:	Adrianna Catena & Alejandro Vigil
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0762123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay El Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft: Argentinien
Ratings: James Suckling 96/100, Descorchados 94/100,
Parker 93/100, Tim Atkin 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.