



Cabernet Franc Gran Enemigo

El Cepillo Single Vineyard - Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Anc

Betörender Cabernet Franc vom Starönologen

Beschreibung:

Dieser Einzellagenwein von Alejandro Vigil und Adrianna Catena stammt aus den hochgelegenen Lagen des Valle de Uco in Mendoza auf rund 1.400 Metern Höhe. Das kühle Klima und die kargen, kalkhaltigen Böden verleihen dem Cabernet Franc eine außergewöhnliche Frische, feine Mineralität und enorme Präzision. Dunkle Beerenfrucht, Graphit, Kräuterwürze und elegante Tannine verbinden sich zu einem vielschichtigen, langlebigen Wein, der zu den großen Ausdrucksformen dieser Rebsorte in Argentinien zählt.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpur, leicht aufgehellter Rand. Eine bezaubernde, dichtgewobene Nase nach Blaubeeren, Zwetschgen, aber auch Mocca und einer Spur Unterholz, schließlich einige blumige Noten. Am Gaumen eine dichte und feintexturierte Frucht, die sich nach und nach aufbaut: Brombeeren und Backpflaumen, dahinter Nougat und etwas Karamel, sehr feine, reife Tannine; im Abgang geschmeidig und begleitet von einigen mineralischen Akzenten.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Argentinien
Produzent:	Adrianna Catena & Alejandro Vigil
Ausbau:	15 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	85% Cabernet Franc, 15% Malbec
Artikelnummer:	0889317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Franc Gran Enemigo

El Cepillo Single Vineyard - Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft:	Argentinien
Ratings:	Antonio Galloni 97/100, Descorchados 97/100, James Suckling 96+/100, Parker 96+/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100
Rebsorte(n):	85% Cabernet Franc, 15% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.