



Semillón El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Gehaltvoller Speisebegleiter aus Semillón

Beschreibung:

Der seltene Semillón von El Enemigo stammt von alten Reben im Uco Valley und zeigt eindrucksvoll, welches Potenzial diese traditionsreiche Rebsorte in Argentinien entfalten kann. Im Barrique ausgebaut, vereint er cremige Textur und feine Honignoten mit lebendiger Frische und mineralischer Präzision – ein Weißwein von großer Eleganz und Tiefe.

Aromenprofil:

Glänzendes Goldgelb. Eine dichte Aromenpalette in der Nase: Stachelbeeren, Zitronengras, auch Sternfrucht und eine Spur Anis, schliesslich etwas sanft geröstetes Weissbrot. Am Gaumen viel Eleganz und Samtigkeit zeigend, nun auch Noten von Melisse und Kamille, auch einige Röstaromen; sehr fein texturiert, mit einer leicht mineralischen Abgangsnote. Sehr facettenreich und frisch.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

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:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Sémillon
Artikelnummer:	1027322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Semillón El Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Herkunft: Argentinien
Ratings: James Suckling 94/100, Descorchados 93/100,
Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Sémillon
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.