



2014 Cabernet Franc Gran Enemigo

Gualtallary Single Vineyard - Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Bodega Aleanna

Soeben eingetroffen: der Nachfolgejahrgang des 100-Parker-Punkte-Gran Enemigo Gu

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.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot, etwas aufgehellter Rand. Ein mannigfaltiges Bouquet nach rot- und schwarzfruchtigen Aromen, ergänzt durch blumige Noten, Caramel, Milkschokolade und einigen Rauchnoten. Am Gaumen entwickelt sich viel Fruchtdruck, an Pflaumen, Kirschen und Blaubeeren erinnernd, auch etwas Speck und mineralische Noten; die Röstaromen sind passend mit der Frucht verbunden, feine Gerbstoffe; anhaltendes Finale mit viel Schmelz.

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:

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

Region:

Mendoza

Produzent:

Bodega Aleanna

Bewertung(en):

Parker 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100, Decanter 97/100, James Suckling 98/100

Ausbau:

15 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2029

Rebsorte(n):

85% Cabernet Franc, 15% Malbec

Artikelnummer:

0889214

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Franc Gran Enemigo

Gualtallary Single Vineyard - Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil
Bodega Aleanna

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Parker 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100, Decanter 97/100, James Suckling 98/100
Rebsorte(n):	85% Cabernet Franc, 15% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.