



2015 Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Der Powerwein aus Mendoza

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 bekennder 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.»

Degustationsnotiz:

Purpurrot, mit deutlich violetten Nuancen. Eine sehr barocke, dunkelbeerige Nase, die Aromen nach Blaubeeren, schwarzen Kirschen, aber auch Caramel, Wildleder und Mokka freisetzt. Sehr explosiv die wuchtige Gaumenaromatik: nebst beerigen Noten auch etwas Melasse, schwarzer Pfeffer und Noten nach Grafit, kräftige Röstaromen; sehr straff und mit viel Rückgrat, in der Aromatik nicht nachlassend; sehr feine Gerbstoffe und ein langes Finale, das auch einige frische Noten beinhaltet.

Passt zu:

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

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):

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

Ausbau:

15 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

50% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer:

0762315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gran Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil
Puerto Ancona

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100
Rebsorte(n):	50% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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.