



2017 Chardonnay El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

„Crazy Chardonnay“ – 98 Punkte von James Suckling

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 (Catena Zapata). Der El Enemigo reift 9 Monate im Barrique und ist ein typischer Chardonnay mit vibrierender Frische, leicht exotischer Frucht sowie ausgeprägten Röstaromen.

Degustationsnotiz:

Goldgelbe Farbe, leicht grünliche Akzente. Viel Chardonnay-Typizität in der ausdrucksstarken Nase, Williamsbirne, Argrumen und ein prägnantes Toasting nach geröstetem Weissbrot und Vanille, schliesslich ein Hauch Pfeffer. Am Gaumen gefällt das schöne Spiel zwischen gelber Frucht und saftiger Frische, nun auch geröstete Haselnüsse und etwas buttrige Noten, immer sehr spielerisch am Gaumen bleibend; lebendiges und dichtes Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Argentinien
Region:	Mendoza
Produzent:	Puerto Ancona SA
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Score 18/20
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0762117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay El Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil
Puerto Ancona

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren