



2018 Chardonnay El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Rockstar-Chardonnay mit sensationellen 97 Punkten

Beschreibung:

Wenn James Suckling 97 Punkte für einen Weißwein vergibt und diesen ganz vorne unter den «Top 100 Value Wines of 2020» listet, kann man definitiv von einem aussergewöhnlichen Wein sprechen. Er nennt ihn Rockstar-Chardonnay und lobt die Aromen nach getrocknetem Apfel, Birnenschale, Feuerstein und Pfirsichkern. Hinter dem kleinen, aber feinen Erfolgsweingut Aleanna stecken Adrianna, die jüngste Tochter von Nicolás Catena Zapata, und Alejandro Vigil, Chefönologe von Catena Zapata. Der El Enemigo reifte neun Monate in der Barrique.

Degustationsnotiz:

Glänzendes Gold. Ein ausgesprochen Chardonnay-typisches Bouquet, das an Williamsbirnen, Golden Delicious und gut getoastetes Weissbrot erinnert, auch etwas weisser Pfeffer und subtile Rauchnoten. Am Gaumen von beeindruckendem Schmelz und prächtiger Fruchtkonzentration, nun auch einige zitrische Noten und geröstete Haselnüsse, ergänzt durch eine passende Frische, schliesslich etwas Butterscotch; vibrierendes, langanhaltendes 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 - El Enemigo Wines

Bewertung(en): James Suckling 97/100, Parker 93/100, Tim Atkin 93/100, Antonio Galloni 93/100, Descorchados 93/100

Ausbau: 9 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0762118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay El Enemigo

Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil
Puerto Ancona

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): James Suckling 97/100, Parker 93/100, Tim Atkin 93/100, Antonio Galloni 93/100, Descorchados 93/100
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren