



2016 Cabernet Franc Gran Enemigo

Gualtallary Single Vineyard - Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancon

Betörender Cabernet Franc vom Starönologen

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, fast schwarze Mitte. Komplexe Nase nach Blaubeeren, Brombeeren, verblühten Rosen und würzigen Noten, schliesslich auch etwas Leder und Mokka. Am Gaumen eine Offenbarung: schwarzbeerige Noten, auch Kirschen, würzige Noten und eine deutliche Mineralik, die Tannine sind fein geschliffen, das Toasting dezent und passend vermählt; sehr viel Druck weit über die Mitte hinaus, feinstoffig; samtig im anhaltenden, leicht frischen Finale.

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 99/100, Score 19/20, Tim Atkin 96/100, Antonio Galloni 96/100, Descorchados 97/100, James Suckling 96/100

Ausbau:

15 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Rebsorte(n):

85% Cabernet Franc, 15% Malbec

Artikelnummer:

0889216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Franc Gran Enemigo

Gualtallary Single Vineyard - Mendoza
Adrianna Catena & Alejandro Vigil
Puerto Ancona

Herkunft: Argentinien
Bewertung(en): Parker 99/100, Score 19/20, Tim Atkin 96/100,
Antonio Galloni 96/100, Descorchados 97/100,
James Suckling 96/100
Rebsorte(n): 85% Cabernet Franc, 15% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.