



2018 Semillón El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

El Enemigo – überraschend anders

Beschreibung:

Den weltweiten Beifall verdanken die Weine «El Enemigo» der Tatsache, dass sie anders sind als alles, was man aus Argentinien bisher gekannt hat. Starönologe Alejandro Vigil und Adrianna Catena lassen Malbec bewusst aussen vor und konzentrieren sich auf andere Rebsorten. So entstand der cremige, barriqueverfeinerte Sémillon, ein fülliger Essensbegleiter zu Fisch oder Geflügel.

Degustationsnotiz:

Glänzendes Goldgelb. Eine dichte Aromenpalette in der Nase: Stachelbeeren, Zitronengras, auch Sternfrucht und eine Spur Anis, schliesslich etwas sanft geröstetes Weissbrot. Am Gaumen viel Eleganz und Samtigkeit zeigend, nun auch Noten von Melisse und Kamille, auch einige Röstaromen; sehr fein texturiert, mit einer leicht mineralischen Abgangsnote. Sehr facettenreich und frisch.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Argentinien

Region: Mendoza

Produzent: Puerto Ancona - El Enemigo Wines

Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 92/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100, Antonio Galloni 93/100, Descorchados 92/100

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Sémillon

Artikelnummer: 1027318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Semillón El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Parker 92/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100, Antonio Galloni 93/100, Descorchados 92/100
Rebsorte(n):	100% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren