



## 2012 Cabernet Franc Gran Enemigo

El Cepillo Single Vineyard - Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Bodega Aleanna

Ein Traumwein, der durch seine schöne Mineralität und Eleganz besticht.

### **Beschreibung:**

Die Bodega Aleanna ist ein qualitätsorientiertes Weingut, das sich im Herzen Argentiniens befindet.

### **Degustationsnotiz:**

Ganz neu, der erste Jahrgang des Einzellagen-Cabernet-Francs von der Lage El Cepillo. Diese befindet sich in der Region San Carlos im Valle de Uco. Bis 1450 m über Meer reicht der Rebberg, die Böden sind granithaltig, mit Kalkstein durchsetzt und zeigen Überreste des Gletschers, der hier einmal ansässig war. Ein Traumwein, der durch seine schöne Mineralität und besondere Anmut und Eleganz besticht.

### **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 96/100

**Ausbau:** 7 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Rebsorte(n):** 85% Cabernet Franc, 15% Malbec

**Artikelnummer:** 0889312

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Franc Gran Enemigo**

El Cepillo Single Vineyard - Mendoza  
Adrianna Catena & Alejandro Vigil  
Bodega Aleanna

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** Parker 96/100  
**Rebsorte(n):** 85% Cabernet Franc, 15% Malbec  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 7 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.