



2018 Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Weltklasse Cabernet-Franc aus Argentinien

Beschreibung:

Als bekennender Fan der Cabernet-Franc- Traube ist Alejandro Vigil, Starönologe von El Enemigo, bei diesem Wein in seinem Element, fügt als kleine Besonderheit aber etwas Malbec bei, den er zusammen mit dem Cabernet Franc vergärt. Subtil, tiefgründig und ausgesprochen charaktervoll – ein originelles, facettenreiches Weinerlebnis.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot bis zum Rand. Eine gehaltvolle Nase mit viel schwarzer Frucht, schwarze Kirschen, Brombeeren, dann auch eine deutliche Würze, an roten Pfeffer und Wacholder erinnernd, abgerundet durch einige Vanillenoten. Am Gaumen von viel Wärme zeugend, nun auch Aromen von Pflaumen und Lakritze, süßes Karamell und eine Spur Malz, die Tannine sind reif und perfekt eingebunden; traumhaftes Finale mit einer großartigen Länge.

Passt zu:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenaufauf. Servieren Sie ihn auch zu Schmorgerichten und edlen Grillstücken.

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): Descorchados 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Tim Atkin 93/100, Antonio Galloni 93/100

Ausbau: 15 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 90% Cabernet Franc, 10% Malbec

Artikelnummer: 0762218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Descorchados 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Tim Atkin 93/100, Antonio Galloni 93/100
Rebsorte(n):	90% Cabernet Franc, 10% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
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.