



## 2017 Cabernet Franc Gran Enemigo

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

Betörender Cabernet Franc vom Starönologen

### **Beschreibung:**

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

### **Degustationsnotiz:**

Undurchdringliches Purpur, leicht aufgehellter Rand. Eine bezaubernde, dichtgewobene Nase nach Blaubeeren, Zwetschgen, aber auch Mocca und einer Spur Unterholz, schließlich einige blumige Noten. Am Gaumen eine dichte und feintexturierte Frucht, die sich nach und nach aufbaut: Brombeeren und Backpflaumen, dahinter Nougat und etwas Karamel, sehr feine, reife Tannine; im Abgang geschmeidig und begleitet von einigen mineralischen Akzenten.

### **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:**

Puerto Ancona - El Enemigo Wines

### **Bewertung(en):**

Antonio Galloni 97/100, Descorchados 97/100, James Suckling 96+/100, Parker 96+/100, Score 19/20, Tim Atkin 94/100

### **Ausbau:**

15 Monate in Grossholz

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2037

### **Rebsorte(n):**

85% Cabernet Franc, 15% Malbec

### **Artikelnummer:**

0889317

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Franc Gran Enemigo**

El Cepillo Single Vineyard - Mendoza  
Adrianna Catena & Alejandro Vigil  
Puerto Ancona

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** Antonio Galloni 97/100, Descorchados 97/100,  
James Suckling 96+/100, Parker 96+/100, Score  
19/20, Tim Atkin 94/100  
**Rebsorte(n):** 85% Cabernet Franc, 15% Malbec  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2037  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 15 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.