



## 2018 Enate Crianza

Somontano DO, Bodega Enate, Viñedos y Crianzas del Alto Aragón

Der Enate-Klassiker aus Tempranillo und Cabernet Sauvignon

### **Beschreibung:**

Önologe Jesús Artajona, einer der profiliertesten Weinmacher Spaniens, trägt einen Großteil dazu bei. Er hat in Bordeaux Weinbau studiert und anschließend für Top-Weingüter, wie das namenhafte Château Margaux als Önologe gearbeitet. Seine Handschrift und sein Credo Weine, vom Terroir geprägte Weine mit weichen Tanninen und einer französisch anmutenden Stilistik. Weine mit Kraft und Vitalität, aber vor allem Weine mit großer Eleganz.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles Bordeauxrot mit bläulichen Reflexen. Im Bouquet intensiv und komplex, zeigt viel dunkle Frucht und Würze. Am Gaumen vollfruchtig und fein, mit ausgewogener Tannin Struktur, viel Dichte und fleischige Art. Dunkle Beerenfrüchte dominieren, dazu feinste Röstaromen und subtil auch Vanille, bleibt sehr lange am Gaumen im Finish.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Aragón
<b>Subregion:</b>	Somontano
<b>Produzent:</b>	Bodega Enate
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	1233318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Enate Crianza**

Somontano DO  
Bodega Enate  
Viñedos y Crianzas del Alto Aragón

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.