



## 2020 Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Weltklasse-Cabernet-Franc aus Mendoza

### **Beschreibung:**

Als bekennder 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:**

Undurchdringliches Rubinrot vom Rand bis zur Mitte. Eine wechselweise fruchtige und würzige Nase, an Heidelbeeren, Gewürznelken und schwarzen Pfeffer erinnernd, auch etwas Zartbitterschokolade. Feintexturiert und ausdrucksstark der Gaumen, sortentypisch mit Noten von schwarzen und roten Kirschen, Granatapfel, und würzigen Malznoten. Feinmaschige Tanninstruktur und ein äusserst samtiges, langanhaltendes Finale.

### **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):**

Parker 93/100, Descorchados 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20

### **Ausbau:**

15 Monate in Grossholz

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

13.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2030

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

90% Cabernet Franc, 10% Malbec

### **Artikelnummer:**

0762220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Franc El Enemigo**

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

<b>Herkunft:</b>	Argentinien
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 93/100, Descorchados 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Cabernet Franc, 10% Malbec
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<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.