



## 2020 Gran Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Blockbuster vom Starönologen Mendozas

### Beschreibung:

Der Gran Enemigo ist ein herausragender Wein aus dem Boutiqueweingut Puerto Ancona, hinter dem Adrianna, die jüngste Tochter von Nicolás Catena Zapata, und Alejandro Vigil, Chefönologe von Catena Zapata, stehen. Alejandro Vigil ist ein bekennender Fan der Cabernet-Franc-Traube. Es überrascht also nicht, dass er dem Malbec dominierten Gran Enemigo einen Cabernet-Franc-Anteil beigibt und damit für die Vigiltypische Würze sorgt.

### Degustationsnotiz:

Dunkles Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Prächtige Aromen nach Zwetschgen und Brombeeren in der verführerischen Nase, ergänzt durch eine Spur Caramel und Crémant-Schokolade. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer dichten und samtigen Frucht, nun auch Pflaumen, etwas Lakritze und dezente Röstaromen, sehr fein gewoben, unterlegt von reifen Gerbstoffen und einer dezenten Frische; ausgewogenes, langanhaltendes Finale.

### Passt zu:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenauflauf. 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 95/100, Score 18.5/20, Descorchados 95/100

### Ausbau:

18 Monate in Grossholz

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

13.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2035

### Rebsorte(n):

50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Petit Verdot

### Artikelnummer:

0762320

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gran Enemigo**

Mendoza  
Adrianna Catena & Alejandro Vigil  
Puerto Ancona

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** Parker 95/100, Score 18.5/20, Descorchados 95/100  
**Rebsorte(n):** 50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 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.