



## 2020 Cabernet Franc Gran Enemigo

Gualtallary Single Vineyard - Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Grossartige 99 Punkte von Robert Parker

### 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.

### Degustationsnotiz:

Intensives, undurchdringliches Purpurrot. Facettenreiches Aromenbild mit Noten von roten und schwarzen Waldbeeren, Blaubeeren und einer betörenden, floralen Note von Rosenblüten und Frühlingswiese. Grünes Pfefferkorn, Graphit, geröstete Kakaobohne und ein Anflug von Wildkräutern. Am Gaumen beeindruckt er mit samtiger Textur, wobei er die aussergewöhnliche Kombination von Kraft und Eleganz zur Schau stellt. Die Aromenvielfalt entwickeln sich stetig im Glas und wird vom filigranen Säurespiel sowie der feingewobenen Tanninstruktur getragen.

### 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>	Argentinien
<b>Region:</b>	Mendoza
<b>Produzent:</b>	Bodega Aleanna
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 99/100, Score 20/20
<b>Ausbau:</b>	15 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Cabernet Franc, 15% Malbec
<b>Artikelnummer:</b>	0889220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Franc Gran Enemigo**

Gualtallary Single Vineyard - Mendoza  
Adrianna Catena & Alejandro Vigil  
Puerto Ancona

**Herkunft:** Argentinien  
**Bewertung(en):** Parker 99/100, Score 20/20  
**Rebsorte(n):** 85% Cabernet Franc, 15% Malbec  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2036  
**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.