



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2019er Cabernet Franc Andeluna Pasionado

Andeluna Cellars Mendoza

Artikelnummer	835027-2019
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	14,5 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Mendoza Die Weinbauregion Mendoza grenzt im Westen an die Anden. Mit mehr als 80% der Rebfläche, ist es die wichtigste Weinbauregion Argentiniens. Mendoza besteht aus den Gebieten, Nord-, süd-, Ost-Mendoza, sowie Mendoza River Area und dem Uco Valley. Die Gebiete unterscheiden sich dabei nach Lage, Höhe und Bodenart. Die typischen Rebsorten für diese Region sind Malbec und Torrontés.
Region	Tupungato
Klassifikation	Wine of Origin
Jahrgang	2019
Rebsorte	Cabernet Franc Der Cabernet Franc ist eine klassische Rebsorte der Bordeaux-Cuvées und macht ebenso die großen Rotweine an der Loire aus. Er ist nicht so verbreitet wie der bekanntere Cabernet Sauvignon, allerdings genügsamer hinsichtlich der klimatischen Anforderungen. Im Vergleich zum Cabernet Sauvignon ist der Tanningehalt geringer, die Weine weisen eine deutlich niedrigere Adstringenz auf und sind daher jünger trinkbar.
Erzeuger	Andeluna Cellars Im Jahr 2003 legte der argentinische Geschäftsmann H. Ward Lay den Grundstein für Andeluna. Seine Familie spielt in der argentinischen Getränkewirtschaft bereits eine wichtige Rolle, schließlich war sein Vater Gründer und Vorstandsvorsitzender von Pepsico. H. Ward Lays Vision war es, mit seiner Kollektion von Premiumweinen an die Spitze der argentinischen Weingüter zu gelangen. Andeluna Cellars liegt auf 1.300 Metern Höhe in Mendoza, am Fuße der Anden. Das modern ausgestattete Weingut ist von 70 ha eigener Weingärten umgeben. Der Winemaker Silvio Alberto wird von keinem Geringeren als "Flying-Winemaker" Michel Rolland beraten.
Beschreibung	Ziemlich einzigartig ist dieser grandiose Wein aus 100% Cabernet Franc, da sehr selten reinsortige Cabernet Franc-Weine erzeugt werden. Tiefrote, intensive Farbe im Glas. Ausladendes, dichtes Bouquet aus Schwarzkirschen, Brombeeren, Johannisbeeren, Pfeffer, Schokolade und einer feinen Holznote. Am Gaumen beeindruckende Struktur und Tiefe, volle, frische Fruchtaromen, weiche Tannine und ein langes Finish. Sehr spannend!
Empfehlung	Bei 16-18 Grad Celsius dekantiert servieren, passt perfekt zu Wildgerichten, Rinderfilet oder Straußenfleisch sowie zu reifem Hartkäse. Optimale Trinkreife jetzt-2030.
Bewertung	92 Punkte James Suckling 92 Punkte Vinous

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de