



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2013er Cabernet Franc Andeluna Pasionado

### Andeluna Cellars Mendoza

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| <b>Artikelnummer</b>      | 835027-2013 |
| <b>Kartoninhalt (Fl.)</b> | 6 Holzkiste |
| <b>Alkohol</b>            | 14,5 % vol. |
| <b>Farbe</b>              | rot         |
| <b>Temperatur</b>         | 16-18°C     |
| <b>Enthält:</b>           | 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

2013

Eine lange kühle Wachstumsperiode sorgte für frische Weine. Die Lese begann Anfang März bis Mitte April. Die meisten Winzer ernteten ca. eine Woche später als üblich. Der Malbec konnte jedoch voll durchreifen, die kühleren Temperaturen, insbesondere nachts, halfen die Säure, Aromatik und Frische zu bewahren. Der Frühlingsregen sorgte für einen guten Fruchtansatz und die Winzer berichten von normalen bis 25% höheren Erträgen. Hagelschäden gab es nur sehr vereinzelt in Mendoza. Die Wachstumsperiode war sehr wechselhaft mit warmem und kühlerem Wetter. Die haben relativ hohe Säurewerte, wenig Alkohol und feine Tannine. Dies wirkt sich gut auf das Aromapotenzial und die Lagerfähigkeit der Weine aus.

#### 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.

#### Bodenart

Steinige Verwitterungsböden, im kühlen Hochland der Andenausläufer gelegen.

#### 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.

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](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)

Sehr spannend!

**Empfehlung** Bei 16-18 Grad Celsius dekantiert servieren, passt perfekt zu Wildgerichten, Rinderfilet oder Straußenfleisch sowie zu reifem Hartkäse. Optimale Trinkreife 2015-2024.

**Zutatenliste** Descorchados 92 Punkte  
Tim Atkin 93 Punkte

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](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)