



Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Napa-Klasse mit Lagerpotenzial

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Dichtes Granat mit rubinroten Reflexen. Sehr konzentrierte Nase mit Brombeeren und Pflaumen, dahinter Schokopastillen, dominikanischer Tabak und Black Kurant. Am fleischigen Gaumen mit festem Tanningerüst und enormen Tiefgang ausgestattet. Im langen Finale Waldbeeren und Holunderessenz. Besitzt ein gigantisches Lagerpotential!

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

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: Vereinigte Staaten

Subregion: North Coast

Produzent: Robert Mondavi Winery

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 81% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 2% Malbec, 2% Petit Verdot, 2% Merlot

Artikelnummer: 0400213

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 19/20, James Suckling 92/100
Rebsorte(n):	81% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 2% Malbec, 2% Petit Verdot, 2% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.