



Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

Der Mondavi vom 500-Dollar-Berg

Beschreibung:

Mit dem Continuum, seinem einzigen Wein, hat sich Tim Mondavi an die Napa-Spitze katapultiert – besser kann man die grosse Weintradition der Familie Mondavi nicht fortführen.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granatrubin. Was für ein Parfüm! Intensive Veilchen und Bacaratrose gepaart mit Brombeeren und dunkler Kirsche. Nougatschokolade, Pumpernickel und Kardamon. Sehr elegante Textur mit perfekt stützendem Tannin, Schwarztee und Kirschtobak, perfekte Symbiose der Mineralität vom Pritchard Hill und schwarzbeeriger Frucht, nicht enden wollendes Finale mit Schokopralinen und reifem Cassis – grandiose Debut. Wer ihn jetzt schon geniessen will unbedingt 4h vorher dekantieren.

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: Continuum Estate

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 75% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot, 11% Cabernet Franc, 2% Merlot

Artikelnummer: 0773411

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Continuum

Napa Valley
Continuum Estate

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 20/20, Antonio Galloni 95/100, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	75% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot, 11% Cabernet Franc, 2% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.