



Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Napa-Klasse mit Lagerpotenzial

Beschreibung:

Das einzigartige Terroir von Oakville, der Heimat von Robert Mondavi, bietet ideale Wachstumsbedingungen für Cabernet-Sauvignon-Trauben. Die Lage der Region im Herzen des Napa Valley und die Nähe zu den Mayacamas Mountains bieten Schutz vor übermässiger Hitze und ermöglichen eine längere Vegetationsperiode, was zu vollreifen und konzentrierten Trauben führt.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Dicht verwobenes Bouquet, edle Cassiswürze, Nougatpralinen, Brasiltabak und getrocknete Rosenblätter. Im zweiten Ansatz Lakritze, Anis, Heidelbeergelee und dunkle Grafitnoten. Am tiefgründigen Gaumen mit seidiger Textur, fein körniges Extrakt, reifes Tanningerüst, gut stützend und durchtrainierter Körper. Im konzentrierten Finale frisch gepflückte Schwarze Johannisbeeren, schwarzer Bergpfeffer und erhabene Adstringenz.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: North Coast

Produzent: Robert Mondavi Winery

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 83% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot, 2% Merlot, 1.5%

Artikelnummer: 0400221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	83% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot, 2% Merlot, 1.5% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.