



Fumé Blanc

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Mondavis Sauvignon Blanc – ein Klassiker

Beschreibung:

Der Sauvignon Blanc erlebt eine kurze Reifung im Eichenfass. Diese weckt aber nicht die typisch buttrigen Aromen eines Chardonnays, sondern verleiht ihm eine leichte, charakteristische Affinage. Beeindruckt von den Weinen von der Loire hat Robert Mondavi diese Machart in die USA gebracht und eine eigene Kategorie definiert, die für so manches kalifornische Weingut richtungsweisend war. Zu Fisch und Meeresfrüchten ist der Sauvignon Blanc ein Traum.

Aromenprofil:

Helles Gelb mit zartem grünem Schimmer. Feingliedriges Bouquet mit Stachelbeere, getrockneten Kamillenblüten und Grünteeextrakt, dahinter Agrumen und Zitronengras. Am mittleren Gaumen mit fein pfeffrigem Extrakt und stützender Mineralik. Im gebündelten Finale Schlüsselblume, Renekloden und Sandelholz.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lachs, Meeresfrüchten, Flusskrebse, Scampi oder Thunfischsalat. Ebenso hervorragend zu zart gebratenem Kalbsfleisch und Geflügel.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: North Coast

Produzent: Robert Mondavi Winery

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Sauvignon Blanc, Sémillon

Artikelnummer: 0415519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fumé Blanc

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft: Vereinigte Staaten
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): Sauvignon Blanc, Sémillon
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.