



Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

Traumrarität von Tim Mondavi

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:

Tiefgründiges Purpurrot mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Betörendes Bouquet mit reifen Brombeeren, Grafit und edler Cassiswürze. Im zweiten Ansatz Salbei, dunkle Kirschenkonfitüre und zarten Veilchenparfüm. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, die für eine wunderbare Persistenz sorgt, perfekt ausgereiften Tanninen, balancierter Rasse und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, äusserst vielschichtigen Finale ein Korb mit frischgepflückten schwarzen Johannibeeren, dunklen Schokotrüffeln, Lorbeer und getrockneten Rosenblättern.

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: Continuum Estate

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 37% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot, 6% Merlot

Artikelnummer: 0773419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Continuum

Napa Valley
Continuum Estate

Herkunft: Vereinigte Staaten
Ratings: James Suckling 99/100, Parker 98/100, Score 20/20
Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 37% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot, 6% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.