



Continuum

Sage Mountain Vineyards, 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: Napa Valley

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: 2028-2055

Rebsorte(n): 45% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 11% Merlot, 9% Petit Verdot

Artikelnummer: 0773421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Continuum

Sage Mountain Vineyards
Napa Valley

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	The Wine Independent 100/100, Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 99/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	45% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 11% Merlot, 9% Petit Verdot
Trinkreife:	2028-2055
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.