



Pinot Noir Royal St. Robert

Sonoma Coast, Carlo & Dante Mondavi, RAEN Winery

97 Punkte von James Suckling

Beschreibung:

Es ist eine Auswahl der besten Fässer, die einen Einblick in die kühlen, rauen westlichen Hügel der wahren Sonoma-Küste bietet.

Aromenprofil:

Ein fantastischer Pinot mit einer solchen Präzision und Großzügigkeit zur gleichen Zeit. Aromen von Orangenschalen, roten Beeren, Fleisch, Erde und Gewürzen, die sich am Gaumen fortsetzen und einen vollmundigen Geschmack mit cremiger Textur ergeben und steiniger Unterton. Großartiger Wein zum Trinken und Lagern. von James Suckling

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Vereinigte Staaten
Subregion:	North Coast
Produzent:	Carlo & Dante Mondavi
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1038116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Royal St. Robert

Sonoma Coast
Carlo & Dante Mondavi

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	J. Robinson 17/20, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.