



## 2015 Opus One

Napa Valley, Robert Mondavi, Baron Philippe de Rothschild

Bestnote von James Suckling!

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** USA

**Region:** Kalifornien

**Subregion:** North Coast

**Produzent:** Opus One

**Bewertung(en):** James Suckling 98/100, Parker 96-98/100

**Ausbau:** 18 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2045

**Rebsorte(n):** 81% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 6% Merlot, 4% Petit Verdot, 2% Malbec

**Artikelnummer:** 0495815

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Opus One**

Napa Valley  
Robert Mondavi  
Baron Philippe de Rothschild

<b>Herkunft:</b>	USA
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 98/100, Parker 96-98/100
<b>Rebsorte(n):</b>	81% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 6% Merlot, 4% Petit Verdot, 2% Malbec
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.