



2016 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Mondavis Klassiker in neuem Stil

Beschreibung:

Es war Robert Mondavi, der Mitte der 60iger das Napa Valley mit dem Bau seiner spektakulären Kellerei in Oakville weltweit bekannt machte und damit als Visionär in die Geschichte Kaliforniens einging. Aufgrund der langjährigen Partnerschaft von Mövenpick und der Familie Mondavi hat sich der Cabernet Sauvignon bei unseren Kundinnen und Kunden zum absoluten Liebling entwickelt.

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpur mit Granatrand. Intensives Cassisbouquet dahinter Virginiatabak, reife Pflaumen und Holundergelee, gut eingebundenes Barriquetasting an Arabicabohnen und geröstete Baumnüsse erinnernd. Kompakter, fein spröder Gaumen mit fleischigem Extrakt und tollem Fruchtdruck, auch in der Mitte viel Stoff und Kraft sowie schwarzbeerige Frucht zeigend, behält aber immer seine Eleganz, Black Kurantdrops, Eisenkraut und dunkle Schokopastillen im vielschichtig, langanhaltenden Finale. Ein Cabernet mit gewaltigem Potential!

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Surf and Turf, gegrilltem Fleisch und Fisch, Baked Potato und Tex-Mex. Toll auch zu Hamburgern.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	USA
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Mondavi
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 90/100, Antonio Galloni 90/100, Jeb Dunnuck 91/100
Ausbau:	17 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 5% Merlot, 3% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0348916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft: USA
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 90/100, Antonio Galloni 90/100, Jeb Dunnock 91/100
Rebsorte(n): 85% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 5% Merlot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 17 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.