



2014 BDX Oakville

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Die Neuinterpretation aus Oakville

Beschreibung:

Nach 27 Monaten und vielen Degustationen verlassen die Flaschen des Blends die Mondavi Winery. Das Traubengut für den BDX gedeiht auf von der Sonne begünstigten Weinbergen in Oakville. Die komplexen Aromen erhält der Blend durch den Ausbau in französischer Eiche.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit undurchsichtiger, fast schwarzer Mitte. Was für ein Parfüm nach reifem Cassis gepaart mit Waldhimbeeren und zarter Mentholnote. Im zweiten Ansatz finden sich frische Brombeeren, Trockenpflaumen, Schattenmorellen und Brasiltabak. Am fleischigen Gaumen mit festem, gut stützendem Tanningerüst und zartem Gripp. Im gebündelten, fein aromatischen Finale schwarzbeerige Konturen, Holunder, Eisenkraut und Kardamom. Legt je länger offen deutlich zu, daher unbedingt vorher 3h dekantieren.

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:	Mondavi
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	27 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	79% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc
Artikelnummer:	1020014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

BDX Oakville

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 79% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 27 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.