



## 2018 Fumé Blanc

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Mondavis weißer Klassiker

### **Beschreibung:**

Der Fumé Blanc erlebt eine kurze Reifung im Eichenfass. Diese weckt aber nicht die typisch buttrigen Aromen eines Chardonnays, sondern verleiht ihm eine leichte, charakteristische Affinierung. Beeindruckt von den Weinen von der Loire hat Robert Mondavi diese Machart in die USA gebracht und eine eigene Kategorie definiert, die für so manches kalifornische Weingut richtungsweisend war. Zu Fisch und Meeresfrüchten ist der Fumé Blanc ein Traum.

### **Degustationsnotiz:**

Helles Gelb. Vielschichtiges Fruchtbouquet mit reifer Pampelmuse, Mandarine und Holunderblüten, dahinter frische Wiesenkräuter und Karambole. Cremiger Auftakt mit gut stützender Fruchtsäure und saftiger Gaumenfülle, komplexe Mitte. Zitronenmelisse, frisch gemahlenem weißem Pfeffer und Stachelbeeren, perfekte Balance bis ins intensive Finale.

### **Passt zu:**

Servieren Sie diesen Wein zu Lachs, Meeresfrüchten, Flusskrebse, Scampi oder Thunfischsalat. Ebenso hervorragend zu zart gebratenem Kalbsfleisch und Geflügel.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Subregion:</b>	North Coast
<b>Produzent:</b>	Mondavi
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, Mundus Vini Silver
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	87% Sauvignon Blanc, 13% Sémillon
<b>Artikelnummer:</b>	0415518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Fumé Blanc**

Napa Valley  
Robert Mondavi Winery

<b>Herkunft:</b>	USA
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, Mundus Vini Silver
<b>Rebsorte(n):</b>	87% Sauvignon Blanc, 13% Sémillon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren