



2019 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Mondavis Visitenkarte vom To-Kalon-Weinberg

Beschreibung:

Es war Robert Mondavi, der das Napa Valley mit dem Bau seiner spektakulären Kellerei in Oakville weltweit bekannt machte und damit als Visionär in die Geschichte Kaliforniens einging. Die Trauben für diesen Klassiker stammen aus den besten Lagen, zu einem beachtlichen Teil vom To Kalon, der als einer der schönsten Weinberge der Welt gilt. Lassen Sie sich dieses einmalige Angebot nicht entgehen.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit opaker Mitte. Dicht verwobenes Bouquet mit frischgepflückten Brombeeren und edler Cassiswürze, dahinter Lakritze, Schokotrüffel und dunkles Edelholz. Am druckvollen Gaumen mit stützendem, perfekt ausgereiftem Tannin und pflaumiger Extraktsüße, fein körniges Extrakt, muskulöser Körper gepaart mit tiefgründiger Mineralik und brillanter Eleganz. Im gebündelten lang anhaltenden Finale kleine blaue und schwarze Beeren, Estragon und schwarzer tasmanischer Bergpfeffer.

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 92/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnock 92/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	87% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc, 1% Malbec
Artikelnummer:	0348919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft: USA
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Score 18.5/20, Jeb
Dunnock 92/100
Rebsorte(n): 87% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 4% Petit
Verdot, 3% Cabernet Franc, 1% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2038
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.