



2013 Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

Die Geschichte geht weiter

Beschreibung:

Mit dem Continuum, seinem einzigen Wein, hat sich Tim Mondavi an die Napa-Spitze katapultiert – besser kann man die grosse Weintradition der Familie Mondavi nicht fortführen.

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpur mit schwarzer Mitte. Was für ein Parfüm! Intensive Bacaratrose gepaart mit Brombeeren, Demassine, Lakritze und dunkler Kirsche dahinter Pumpernickel, Sandelholz und Korinthenchokolade. Fein spröde Textur mit engmaschigem Körper und gut stützendem Tannin, Schwarztee, viel Graphit und Kirschtobak, perfekte Symbiose der Mineralität vom Pritchard Hill und schwarzbeeriger Frucht, nicht enden wollendes (im Moment noch verschlossenes) Finale mit dunklem Edelholz, Mokka und reifem Cassis – mit gigantischem Potential ausgestattet. Wer ihn jetzt schon geniessen will unbedingt 4h vorher dekantieren.

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:	Continuum
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Parker 97+/100, Score 20/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.7 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	66% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 4% Merlot
Artikelnummer:	0773413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Continuum

Napa Valley
Continuum Estate

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Parker 97+/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	66% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 4% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.7 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.