



2015 Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

Die Geschichte von Tim Mondavis Traumwein 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.

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 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98+/100

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 16.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 46% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot, 6% Merlot

Artikelnummer: 0773415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Continuum

Napa Valley
Continuum Estate

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98+/100
Rebsorte(n):	46% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot, 6% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	16.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.