



2012 Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

«Dramatisch, ja sogar prunkvoll» Robert Parkers Wine Advocate

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:

Undurchlässiges Purpur mit schwarzen Reflexen. Tiefgründiges Fruchtbouquet von süßen Pflaumen, Brombeergelee, Korinthenschokolade und Zimtkirschen, auch Kaffee und feine Lebkuchennoten, bereits in der Nase ein Gedicht. Samtiger Auftakt mit enormem Fruchtdruck und wiederum viel schwarzer und blauer Frucht, dessertartige Extraktsüsse und betörende Napa-Wärme in der cremigen Mitte, einmalige Reserven und gleichzeitig viel Finesse ausstrahlend, perfekte Balance auf höchstem Niveau bis ins minutenlang nachklingende Finale. Dekantieren falls jung getrunken. Ein Monument aus dem grossartigen Jahrgang 2012.

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):

René Gabriel 20/20, Score 20/20, James Suckling 96/100, Parker 96/100

Ausbau:

19 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2040

Rebsorte(n):

78% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 6% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer:

0773412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Continuum

Napa Valley
Continuum Estate

Herkunft: USA
Bewertung(en): René Gabriel 20/20, Score 20/20, James Suckling 96/100, Parker 96/100
Rebsorte(n): 78% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 6% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 19 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.