



2011 Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

Der Mondavi vom 500-Dollar-Berg

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 Granatrubin. Was für ein Parfüm! Intensive Veilchen und Bacaratrose gepaart mit Brombeeren und dunkler Kirsche. Nougatschokolade, Pumpernikel und Kardamon. Sehr elegante Textur mit perfekt stützendem Tannin, Schwarztee und Kirschtobak, perfekte Symbiose der Mineralität vom Pritchard Hill und schwarzbeeriger Frucht, nicht enden wollendes Finale mit Schokoprälinen und reifem Cassis – grandiose Debut. 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):	Score 20/20, Wine Spectator 92/100, Antonio Galloni 95/100
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	75% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot, 11% Cabernet Franc, 2% Merlot
Artikelnummer:	0773411

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Continuum

Napa Valley
Continuum Estate

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 20/20, Wine Spectator 92/100, Antonio Galloni 95/100
Rebsorte(n): 75% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot, 11% Cabernet Franc, 2% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 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.