



## 2014 Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

Und schon an der Spitze: der neue Jahrgang 2014

**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 Purpurgranat. Tiefgründiges Fruchtbouquet von süßen Pflaumen, Holundergelee, helle Edelhölzer und Korinthenschokolade dahinter Kirschtobak und feine Walnussnoten, bereits in der Nase ein Offenbarung. Samtiger Auftakt mit enormem Fruchtdruck und wiederum viel 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 mit viel Cassis und edler Minzenote endend. Dekantieren falls jung getrunken.

**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, Score 20/20

**Ausbau:** 20 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** 65% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot, 5% Merlot

**Artikelnummer:** 0773414

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Continuum**

Napa Valley  
Continuum Estate

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** James Suckling 99/100, Score 20/20  
**Rebsorte(n):** 65% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc,  
15% Petit Verdot, 5% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 20 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.