



2013 Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Napa-Klasse mit Lagerpotenzial

Beschreibung:

Das einzigartige Terroir von Oakville, das sich durch gut entwässerte Kiesböden, warme Tage und kühlere Nächte auszeichnet, schafft ideale Wachstumsbedingungen für Cabernet Sauvignon-Trauben. Die Lage der Region im Herzen des Napa Valley und die Nähe zu den Mayacamas Mountains bieten Schutz vor übermäßiger Hitze und ermöglichen eine längere Vegetationsperiode, was zu vollreifen und konzentrierten Trauben führt.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granat mit rubinroten Reflexen. Sehr konzentrierte Nase mit Brombeeren und Pflaumen, dahinter Schokopastillen, dominikanischer Tabak und Black Kurant. Am fleischigen Gaumen mit festem Tanningerüst und enormen Tiefgang ausgestattet. Im langen Finale Waldbeeren und Holunderessenz. Besitzt ein gigantisches Lagerpotential!

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:	Mondavi
Bewertung(en):	Score 19/20, James Suckling 92/100
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	81% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 2% Malbec, 2% Petit Verdot, 2% Merlot
Artikelnummer:	0400213

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 19/20, James Suckling 92/100
Rebsorte(n): 81% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 2% Malbec, 2% Petit Verdot, 2% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.