

2005 Cabernet Sauvignon Reserve

Napa Valley Robert Mondavi Winery

Undurchlässiges Purpur. Vielschichtiges Fruchtbouquet mit feiner Gianduja-Note dahinter, schwarze Kirschen, Rosenessenz, Cassisgelee und reife Pflaumen. Fülliger Gaumen mit stoffigen Tanninen und feiner Tabaknote, viel Biss in der Mitte, malziges Extrakt und gute Balance zwischen Süsse und Frische, komplexe, schwarze Frucht und Nusschokolade, gegen das Finale noble Terroirnoten an schwarze Oliven und Lakritze erinnernd.

Bewertung: Wine Enthusiast 94/100

Herstellung: Das Traubenmaterial wurde von Hand in kleinen Behältern gelesen und danach auf Sortiertischen sortiert. Die alkoholische Gärung fand in grossen Holztanks statt. Nach einer 37-tägigen Maceration wurde die Maische in traditionellen Korbpressen abgepresst und für 18 Monate in Barriges aus 100% neuer französischer Eiche gelagert.

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 15.0%

Herkunftsland: Vereinigte Staaten von Amerika

Region: Kalifornien

Winzer: Robert Mondavi Corporation

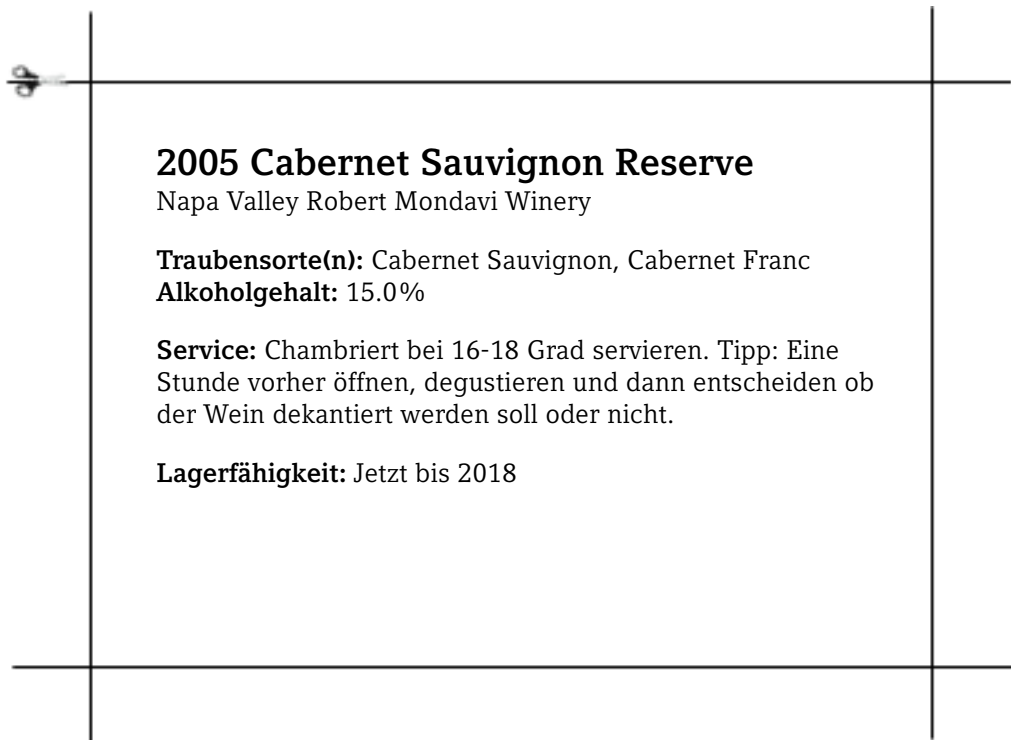
Weintyp: Lagerfähige Rotweine

Passt zu: Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2005 Cabernet Sauvignon Reserve
Napa Valley Robert Mondavi Winery

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
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.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018