



## 2004 The McNab

Mendocino Bonterra Vineyards

Dichtes Purpur-Schwarz mit tintiger Mitte. Korinthen und Heidelbeermarmelade in der konzentrierten Nase, Schoko-Kirschen und Zimtpflaumen dahinter. Druckvoller Gaumen mit weichen Merlot-Tanninen und gut stützendem Extrakt, aufwärmend und füllig in der samtig wirkenden Mitte, wieder reife schwarze und blaue Frucht, sehr komplex und enorme Reserven zeigend, nussig-pflaumiges Finale, lange nachklingend. Das Biodynamische Flaggschiff von Bonterra. Gehört klar zu den besten Weinen der USA.

**Bewertung:** Score 19/20

**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):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Herkunftsland:** Vereinigte Staaten von Amerika

**Region:** Kalifornien

**Winzer:** Bonterra Vineyards

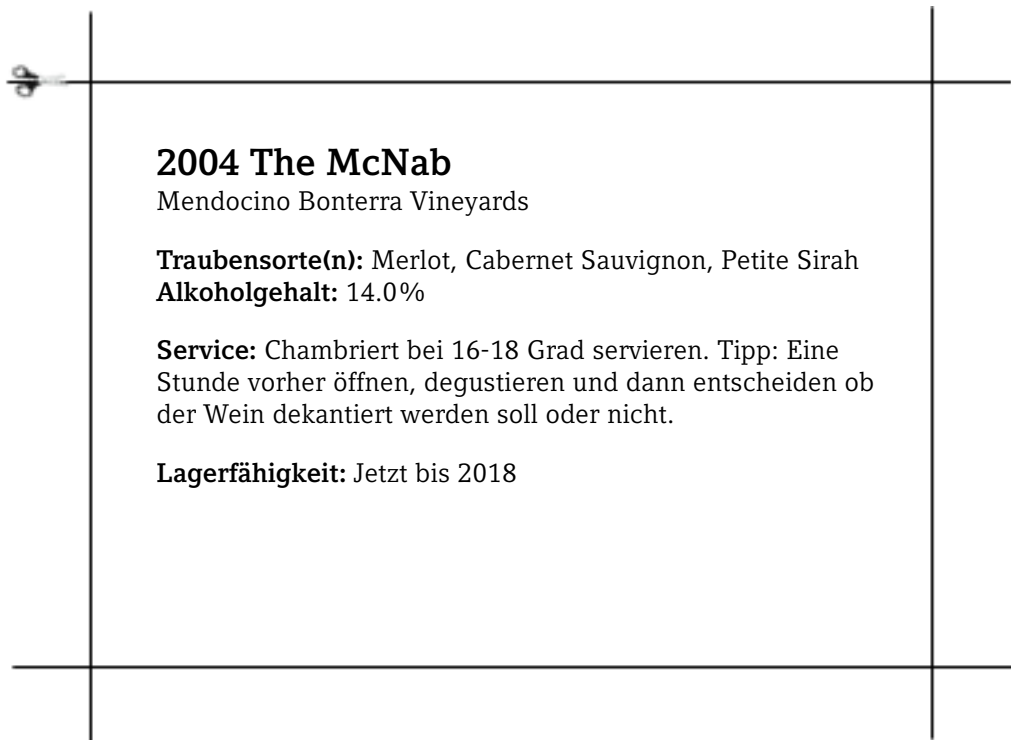
**Weintyp:** Lagerfähige Rotweine

**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



**2004 The McNab**  
Mendocino Bonterra Vineyards

**Traubensorte(n):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah  
**Alkoholgehalt:** 14.0%

**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