



Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Mondavis Visitenkarte vom To-Kalon-Weinberg

Beschreibung:

Es war Robert Mondavi, der Mitte der 60iger das Napa Valley mit dem Bau seiner spektakulären Kellerei in Oakville weltweit bekannt machte und als Visionär in die Geschichte Kaliforniens einging. Aufgrund der langjährigen Partnerschaft von Mövenpick und der Familie Mondavi hat sich der Cabernet Sauvignon bei unseren Kundinnen und Kunden zum absoluten Liebling entwickelt.

Aromenprofil:

Sattes Purpurrot mit opaker Mitte. Dicht verwobenes tiefgründiges Bouquet mit frischgepflückten dunklen Kirschen und edler Cassiswürze, dahinter Sandelholz, Milchschokolade und dominikanischer Tabak. Am druckvollen Gaumen mit stützendem, perfekt stützendem reifem Tannin und eleganter Extraktfülle, fein körniges Extrakt, muskulöser Körper gepaart mit dunkler Mineralik und brillanter Eleganz. Im gebündelten langanhaltenden Finale kleine dunkle Beeren, Estragon und schwarzer tasmanischer Bergpfeffer.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Surf and Turf, gegrilltem Fleisch und Fisch, Baked Potato und Tex-Mex. Toll auch zu Hamburgern.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: North Coast

Produzent: Robert Mondavi Winery

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2041

Rebsorte(n): 81% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc, 1% Malbec

Artikelnummer: 0348922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft: Vereinigte Staaten
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): 81% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc, 1% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2041
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.