



Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Der Inbegriff für Oakville-Cabernet-Sauvignon

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:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Dicht verwobenes Bouquet, edle Cassiswürze, Nougatpralinen, Brasiltabak und getrocknete Rosenblätter. Im zweiten Ansatz Lakritze, Anis, Heidelbeergelée und dunkle Grafitnoten. Am tiefgründigen Gaumen mit seidiger Textur, fein körniges Extrakt, reifes Tanningerüst, gut stützend und durchtrainierter Körper. Im konzentrierten Finale frisch gepflückte Schwarze Johannisbeeren, schwarzer Bergpfeffer und erhabene Adstringenz.

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: Vereinigte Staaten

Subregion: North Coast

Produzent: Robert Mondavi Winery

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 87% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 3% Malbec, 1% Merlot

Artikelnummer: 0400219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 94/100, Wine Spectator 94/100
Rebsorte(n):	87% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 3% Malbec, 1% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.