

Continuum

Sage Mountain Vineyards, Napa Valley, Continuum Estate

Tim Mondavis Meisterwerk vom Pritchard Hill

Beschreibung:

Mit dem Continuum, seinem einzigen Wein, hat sich Tim Mondavi an die Napa-Spitze katapultiert – besser kann man die grosse Weintradition der Familie Mondavi nicht fortführen.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpurrot mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Betörendes Bouquet mit reifen Brombeeren, Grafit und edler Cassiswürze. Im zweiten Ansatz Salbei, dunkle Kirschenkonfitüre und zarten Veilchenparfüm. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, die für eine wunderbare Persistenz sorgt, perfekt ausgereiften Tanninen, balancierter Rasse und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, äusserst vielschichtigen Finale ein Korb mit frischgepflückten schwarzen Johannibeeren, dunklen Schokotrüffeln, Lorbeer und getrockneten Rosenblättern.

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:** Napa Valley

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 15.5% Trinkreife: 2028–2055

Rebsorte(n): 45% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 11% Merlot, 9% Petit Verdot

Artikelnummer: 0773421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Continuum

Sage Mountain Vineyards Napa Valley

Herkunft: Vereinigte Staaten

Ratings: The Wine Independent 100/100, Jeb Dunnuck

98+/100, James Suckling 99/100, Score 20/20

Rebsorte(n): 45% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc,

11% Merlot, 9% Petit Verdot

Trinkreife: 2028-2055
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.5%

Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.