



Sentium

Sauvignon Blanc, Mendocino, Sentium Wines

Ein Sauvignon-Blanc der 4. Generation

Beschreibung:

Hinter Sentium steckt der hochtalentierte Nachwuchs der berühmten Mondavi-Familie, vor allem Chiara und Dante investieren viel Energie in das Projekt. Mengenmässig will das Wein-Imperium längst nicht mehr auf der ganz grossen Bühne mitmischen – was die Mondavis heute machen, ist klein und fein und kompromisslos «high Quality». Im zum Sonoma County gehörenden Alexander Valley fanden sie uralte Sauvignon-Rebstöcke, die im klimatisch perfekten Zusammenspiel von kalifornischer Sonne und pazifischer Kühle superbe Qualität liefern. Auch was folgt, ist oberstes Niveau: Die Trauben werden im familieneigenen Napa-Weingut «Continuum» verarbeitet, das am noblen Pritchard Hill sitzt und eine Kellerausstattung vom Allerfeinsten bietet. Honigmelone im Duft, weisser Pfirsich und Ananas am Gaumen, intensiv und gleichzeitig elegant, ganz feine reife Säure schwingt mit, grandiose Mischung aus Fülle und Frische, so geradlinig und mit herrlichem Zug dank der kühlen Pazifik-Winde. «High-End, but rare» – nur 5000 Flaschen wurden gefüllt.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Vereinigte Staaten
Subregion:	North Coast
Produzent:	Mendocino
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	93% Sauvignon Blanc, 7% Sémillon
Artikelnummer:	1383022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sentium

Sauvignon Blanc
Mendocino

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	93% Sauvignon Blanc, 7% Sémillon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren