



2016 Fumé Blanc

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Mondavis weisser Klassiker

Beschreibung:

Grosser, im Eichenfass ausgebauter Klassiker der Robert Mondavi Winery, der an einen weissen Bordeaux aus Pessac-Léognan erinnert. Zu edlem Fisch und besten Meeresfrüchten ein Traum.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb. Vielschichtiges Fruchtbouquet mit reifer Pampelmuse, Karambole und Holunderblüten, dahinter Mandarine und frische Wiesenkräuter. Cremiger Auftakt mit gut stützender Fruchtsäure und saftiger Gaumenfülle, komplexe Mitte. Zitronenmelisse, weissem Pfeffer und Stachelbeeren, perfekte Balance bis ins intensive Finale.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lachs, Meeresfrüchten, Flusskrebse, Scampi oder Thunfischsalat. Ebenso hervorragend zu zart gebratenem Kalbsfleisch und Geflügel.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	USA
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Mondavi
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	92% Sauvignon Blanc, 8% Sémillon
Artikelnummer:	0415516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fumé Blanc

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	92% Sauvignon Blanc, 8% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren