



2015 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Mondavis grosser Klassiker mit neuem Label

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.

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpurgranat. Intensives Cassisbouquet dahinter reife Pflaumen, Rosenholz, Cranberrydrops und Holundergelee, gut eingebundenes Barriquetasting an parfümiertem Pfeffentabak, Milchkaffee und geröstete Baumnüsse erinnernd. Kompakter, fein spröder Gaumen mit fleischigem Extrakt und tollem Fruchtdruck, auch in der Mitte viel Stoff und Kraft sowie schwarzbeerrige Frucht zeigend, behält aber immer seine Eleganz, Black Kurant, Eisenkraut und Schokopastillen im vielschichtig, langanhaltenden Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	USA
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Mondavi
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	17 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	92% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0348915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 92% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 17 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.