



## 2016 Continuum

Sage Mountain Vineyards, Napa Valley, Continuum Estate

100 von 100 Punkten von Tim Mondavi

### **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.

### **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:** USA

**Region:** Kalifornien

**Subregion:** North Coast

**Produzent:** Continuum

**Bewertung(en):** James Suckling 100/100, Parker 99/100, Antonio Galloni 100/100

**Ausbau:** 20 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 16.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Rebsorte(n):** 46% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 18% Petit Verdot, 5% Merlot

**Artikelnummer:** 0773416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Continuum**

Sage Mountain Vineyards  
Napa Valley  
Continuum Estate

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | USA                                                                                                                                                   |
| <b>Bewertung(en):</b> | James Suckling 100/100, Parker 99/100, Antonio Galloni 100/100                                                                                        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 46% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 18% Petit Verdot, 5% Merlot                                                                               |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2040                                                                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 20 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 16.0 %                                                                                                                                                |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |