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.
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
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Continuum
Bewertung(en):	James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 100/100, Parker 99/100
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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Continuum

Sage Mountain Vineyards
Napa Valley
Continuum Estate

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch