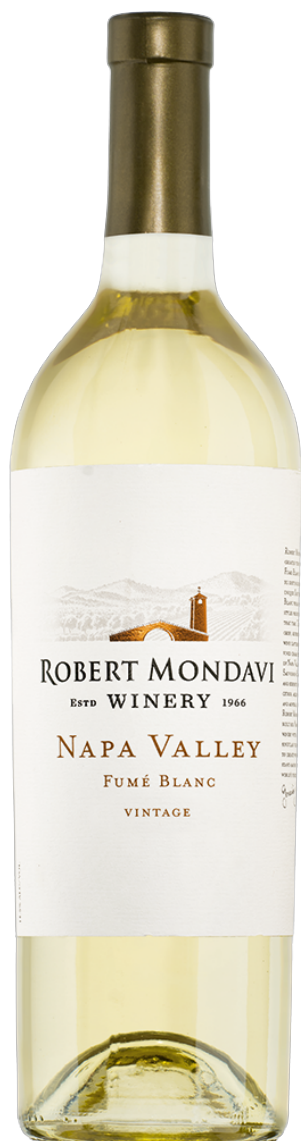




2017 Fumé Blanc

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Mondavis Interpretation eines weissen Bordeaux

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:

Leuchtendes Gelb mit zarten lindgrünen Reflexen. Betörendes Bouquet nach reifer Pomelo, frischer Minze und Pink-Grapefruit, dahinter Blutorangeesten und spürbare Mineralität. Im mittleren Gaumen mit stützender Frische und reifem Extrakt, besticht durch Finesse und enorme Fruchtfülle. Im aromatischen Finale Mirabellen, Schlüsselblumen, edler Kreideton und Karambole.

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):	James Suckling 94/100, Score 18/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	85% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon
Artikelnummer:	0415517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fumé Blanc

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	85% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren