



2017 Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

Tim Mondavis Meisterwerk

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 98/100, Parker 97+/100, Antonio Galloni 96+/100

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 64% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc, 9% Merlot, 9% Petit Verdot

Artikelnummer: 0773417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Continuum

Napa Valley
Continuum Estate

Herkunft: USA
Bewertung(en): James Suckling 98/100, Parker 97+/100, Antonio Galloni 96+/100
Rebsorte(n): 64% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc, 9% Merlot, 9% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.