



## 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.