



## 2018 Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

«Dramatisch, ja sogar prunkvoll» (Robert Parker's Wine Advocate)

**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 98–100/100

**Ausbau:** 22 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 16.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Rebsorte(n):** 54% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 6% Merlot

**Artikelnummer:** 0773418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Continuum**

Napa Valley  
Continuum Estate

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** James Suckling 100/100, Parker 98–100/100  
**Rebsorte(n):** 54% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 6% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 22 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.