

2019 Fumé Blanc

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Mondavis Sauvignon Blanc – ein Klassiker

Beschreibung:
Der Sauvignon Blanc erlebt eine kurze Reifung im Eichenfass. Diese weckt aber nicht die typisch buttrigen Aromen eines Chardonnays, sondern verleiht ihm eine leichte, charakteristische Affinage. Beeindruckt von den Weinen von der Loire hat Robert Mondavi diese Machart in die USA gebracht und eine eigene Kategorie definiert, die für so manches kalifornische Weingut richtungsweisend war. Zu Fisch und Meeresfrüchten ist der Sauvignon Blanc ein Traum.

Degustationsnotiz:
Helles Gelb mit zartem grünem Schimmer. Feingliedriges Bouquet mit Stachelbeere, getrockneten Kamillenblüten und Grünteeextrakt, dahinter Agrumen und Zitronengras. Am mittleren Gaumen mit fein pfeffrigem Extrakt uns stützender Mineralik. Im gebündelten Finale Schlüsselblume, Renekloden und Sandelholz.

Passt zu:
Servieren Sie diesen Wein zu Lachs, Meeresfrüchten, Flusskrebsen, 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):	Score 18.5/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	Sauvignon Blanc, Sémillon
Artikelnummer:	0415519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fumé Blanc

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Sauvignon Blanc, Sémillon
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

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