



2013 Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

Die Geschichte geht weiter

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.

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpur mit schwarzer Mitte. Was für ein Parfüm! Intensive Bacaratrose gepaart mit Brombeeren, Demassine, Lakritze und dunkler Kirsche dahinter Pampeln, Sandelholz und Korinthenchokolade. Fein spröde Textur mit engmaschigem Körper und gut stützendem Tannin, Schwarztee, viel Graphit und Kirschtobak, perfekte Symbiose der Mineralität vom Pritchard Hill und schwarzbeeriger Frucht, nicht enden wollendes (im Moment noch verschlossenes) Finale mit dunklem Edelholz, Mokka und reifem Cassis – mit gigantischem Potential ausgestattet. Wer ihn jetzt schon geniessen will unbedingt 4h vorher dekantieren.

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:

Vereinigte Staaten

Region:

Kalifornien

Subregion:

North Coast

Produzent:

Continuum

Bewertung(en):

James Suckling 99/100, Parker 97+/100, Score 20/20

Ausbau:

20 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.7 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

66% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 4% Merlot

Artikelnummer:

0773413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Continuum

Napa Valley
Continuum Estate

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en): James Suckling 99/100, Parker 97+/100, Score 20/20
Rebsorte(n): 66% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 4% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.7 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.