



2015 Fumé Blanc

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Mondavis weißer Klassiker

Beschreibung:

Grosser, im Eichenfass ausgebauter Klassiker der Robert Mondavi Winery, der an einen weissen Bordeaux aus Pessac-Léognan erinnert. Zu edlem Fisch und besten Meeresfrüchten ein Traum.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit grünem Schimmer. Vielschichtiges Fruchtbouquet mit gelber Melone, reife Pampelmuse und Holunderblüten, dahinter frische Wiesenkräuter und Grünteeextrakt. Cremiger Auftakt mit gut stützender Fruchtsäure und saftiger Gaumenfülle, komplexe Mitte, Zitronenmelisse, weissem Pfeffer, grüne Paprika und frisch geriebene Mandeln, perfekte Balance bis ins intensive Finale.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lachs, Meeresfrüchten, Flusskrebse, 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 18/20
Herstellung:	5 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Traubensorte(n):	96% Sauvignon Blanc, 4% Sémillon
Artikelnummer:	0415515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fumé Blanc

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 18/20
Traubensorte(en): 96% Sauvignon Blanc, 4% Sémillon
Trinkreife: Jetzt bis 2021
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 5 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren