



## 2021 Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Napa-Klasse mit Lagerpotenzial

### **Beschreibung:**

Das einzigartige Terroir von Oakville, das sich durch gut entwässerte Kiesböden, warme Tage und kühlere Nächte auszeichnet, schafft ideale Wachstumsbedingungen für Cabernet Sauvignon-Trauben. Die Lage der Region im Herzen des Napa Valley und die Nähe zu den Mayacamas Mountains bieten Schutz vor übermässiger Hitze und ermöglichen eine längere Vegetationsperiode, was zu vollreifen und konzentrierten Trauben führt.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Dicht verwobenes Bouquet, edle Cassiswürze, Nougatpralinen, Brasiltabak und getrocknete Rosenblätter. Im zweiten Ansatz Lakritze, Anis, Heidelbeergelée und dunkle Grafitnoten. Am tiefgründigen Gaumen mit seidiger Textur, fein körniges Extrakt, reifes Tanningerüst, gut stützend und durchtrainierter Körper. Im konzentrierten Finale frisch gepflückte Schwarze Johannisbeeren, schwarzer Bergpfeffer und erhabene Adstringenz.

### **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:** Mondavi

**Bewertung(en):** Score 19.5/20

**Ausbau:** 20 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Rebsorte(n):** 83% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot, 2% Merlot, 1.5% Malbec

**Artikelnummer:** 0400221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Oakville**

Napa Valley  
Robert Mondavi Winery

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Bewertung(en):** Score 19.5/20  
**Rebsorte(n):** 83% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc,  
2.5% Petit Verdot, 2% Merlot, 1.5% Malbec  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 20 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.