



2021 Continuum

Sage Mountain Vineyards, Napa Valley, Continuum Estate

Tim Mondavis Meisterwerk vom Pritchard Hill

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:

Tiefgründiges Purpurrot mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Betörendes Bouquet mit reifen Brombeeren, Grafit und edler Cassiswürze. Im zweiten Ansatz Salbei, dunkle Kirschenkonfitüre und zarten Veilchenparfüm. Am sublimeren Gaumen mit seidiger Textur, die für eine wunderbare Persistenz sorgt, perfekt ausgereiften Tanninen, balancierter Rasse und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, äusserst vielschichtigen Finale ein Korb mit frischgepflückten schwarzen Johannisbeeren, dunklen Schokotrüffeln, Lorbeer und getrockneten Rosenblättern.

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, Jeb Dunnock 98+/100, Score 20/20, The Wine Independent 98–100/100

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5 %

Trinkreife: 2028–2055

Rebsorte(n): 45% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 11% Merlot, 9% Petit Verdot

Artikelnummer: 0773421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Continuum

Sage Mountain Vineyards
Napa Valley
Continuum Estate

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en): James Suckling 99/100, Jeb Dunnock 98+/100, Score 20/20, The Wine Independent 98–100/100
Rebsorte(n): 45% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 11% Merlot, 9% Petit Verdot
Trinkreife: 2028–2055
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.