



## 2014 Maestro

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Zu Ehren des Maestros Robert Mondavi

### Beschreibung:

Über den Maestro des Topjahres 2014 sagt Geneviève Janssen, Director of Winemaking, dass er ein bedeutender Wein mit einer bescheidenen Seele sei. Er sei eine Hommage an Robert Mondavi, der auf der Gala zur Eröffnung des To-Kalon-Kellers spontan den Dirigentenstab nahm und das Orchester anleitete. Damals wurde den Anwesenden klar, dass Mondavi ein wahrer Maestro ist und immer auch Maestro des Weinguts und Inspiration für alle Mitarbeiter sein wird.

### Degustationsnotiz:

Granatrubin. Duftiges Cassisbouquet, dahinter Brombeergelee, Nougatpralinen, Kokos, ein Hauch Minze und Schattenmorellensaft, am kräftigen Gaumen mit stützendem, reifen Tannin, sehr vielschichtig und komplex, spürbare To-Kalon-Mineralik, Pflaumenkompott, Lakritze und dunkle Edelhölzer im nicht enden wollenden Finale. Ein wahres Meisterwerk und trägt den Namen zurecht: Maestro!

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunftsland:</b> | USA  |
| <b>Region:</b>        | Kalifornien  |
| <b>Subregion:</b>     | North Coast  |
| <b>Produzent:</b>     | Mondavi  |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20, Wine Spectator 88/100                                     |
| <b>Ausbau:</b>        | 21 Monate in Barrique  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2028   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 73% Cabernet Sauvignon, 23% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot, 2% Merlot |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0883714  |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Maestro**

Napa Valley  
Robert Mondavi Winery

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 19/20, Wine Spectator 88/100  
**Rebsorte(n):** 73% Cabernet Sauvignon, 23% Cabernet Franc,  
2% Petit Verdot, 2% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 21 Monate in 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.