2014 Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

Tim Mondavi's Traumwein erhält 99 von 100 Punkten

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:
Undurchlässiges Purpurgranat. Tiefgründiges Fruchtbouquet von süssen Pflaumen, Holundergelee, helle Edelhölzer und Korinthenschokolade dahinter Kirschtabak und feine Walnussnoten, bereits in der Nase ein Offenbarung. Samtiger Auftakt mit enormem Fruchtdruck und wiederum viel blauer Frucht, dessertartige Extraktsüsse und betörende Napa-Wärme in der cremigen Mitte, einmalige Reserven und gleichzeitig viel Finesse ausstrahlend, perfekte Balance auf höchstem Niveau bis ins minutenlang nachklingende Finale mit viel Cassis und edler Minzenote endend. Dekantieren falls jung getrunken.
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:	USA
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Continuum
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Score 20/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot, 5% Merlot
Artikelnummer:	0773414

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Continuum

Napa Valley
Continuum Estate

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot, 5% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch