



2012 Cabernet Sauvignon Reserve

To Kalon Vineyard, Oakville Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Das Mondavi-Flaggschiff

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpurgranat. Noble Cabernetnase, dahinter schwarze Kirsche, dunkles Edelholz, edle Graphitnoten, Cassis, Baumnuss, Holunder, Anissamen und reife Brombeeren. Am Gaumen gut stützendes, reife Tanningerüst, die Halt und Fülle geben. Textur wirkt noch leicht spröde, aber mit gewaltigem Potential ausgestattet - Lakritze, kubanischer Tabak, Black Kurant und Schokopastillen endet in einen langen, schwarzbeerigen Abgang. Wer Ihn jetzt schon geniessen möchte unbedingt 3 Std. vorher dekantieren.

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:	Mondavi
Bewertung(en):	Wine Spectator 96/100, Score 19.5/20, Wine Enthusiast 94/100
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	90% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Artikelnummer:	0422812

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Reserve

To Kalon Vineyard
Oakville Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft: USA
Bewertung(en): Wine Spectator 96/100, Score 19.5/20, Wine Enthusiast 94/100
Rebsorte(n): 90% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.