



## 2013 Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Napa-Klasse mit Lagerpotenzial

**Beschreibung:**

Perfekt zum Einkellern oder Einlagern!

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Granat mit rubinroten Reflexen. Sehr konzentrierte Nase mit Brombeeren und Pflaumen, dahinter Schokopastillen, dominikanischer Tabak und Black Kurant. Am fleischigen Gaumen mit festem Tanningerüst und enormen Tiefgang ausgestattet. Im langen Finale Waldbeeren und Holunderessenz. Besitzt ein gigantisches Lagerpotential!

**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):**

Score 19/20, James Suckling 92/100

**Herstellung:**

22 Monate in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.5 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2035

**Traubensorte(n):**

81% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 2% Malbec, 2% Petit Verdot, 2% Merlot

**Artikelnummer:**

0400213

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Oakville**

Napa Valley  
Robert Mondavi Winery

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 19/20, James Suckling 92/100  
**Traubensorte(en):** 81% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc,  
2% Malbec, 2% Petit Verdot, 2% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 22 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.