



2012 Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Napa-Klasse mit Lagerpotential

Beschreibung:

Perfekt zum Einkellern oder Einlagern!

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 89/100, Score 19/20

Herstellung: 20 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Traubensorte(n): 90% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0400212

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft: USA
Bewertung(en): Wine Spectator 89/100, Score 19/20
Traubensorte(en): 90% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc,
3% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 20 Monate in 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.