



## 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

**Ausbau:** 20 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2027

**Rebsorte(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  
**Rebsorte(n):** 90% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc,  
3% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 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.