



## 2015 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Mondavis großer Klassiker mit neuem Label

### Descrizione del vino:

Es war Robert Mondavi, der Mitte der 60iger das Napa Valley mit dem Bau seiner spektakulären Kellerei in Oakville weltweit bekannt machte und als Visionär in die Geschichte Kaliforniens einging. Aufgrund der langjährigen Partnerschaft von Mövenpick und der Familie Mondavi hat sich der Cabernet Sauvignon bei unseren Kundinnen und Kunden zum absoluten Liebling entwickelt.

### Nota di degustazione:

Dunkles Purpurgranat. Intensives Cassisbouquet dahinter reife Pflaumen, Rosenholz, Cranberrydrops und Holundergelee, gut eingebundenes Barriquetoasting an parfümiertem Pfeffentabak, Milchkaffee und geröstete Baumnüsse erinnernd. Kompakter, fein spröder Gaumen mit fleischigem Extrakt und tollem Fruchtdruck, auch in der Mitte viel Stoff und Kraft sowie schwarzbeerige Frucht zeigend, behält aber immer seine Eleganz, Black Kurant, Eisenkraut und Schokopastillen im vielschichtig, langanhaltenden Finale.

### Abbinamenti:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Surf and Turf, gegrilltem Fleisch und Fisch, Baked Potato und Tex-Mex. Toll auch zu Hamburgern.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### Paese d'origine:

**Regione:** California

**Sottoregione:** North Coast

**Produttore:** Mondavi

**Valutazioni:** Score 18/20

**Vinificazione:** 17 Monate in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 15.0 %

**Maturità:** Jetzt bis 2030

**Varietà d'uva:** 92% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

**Numero di articolo:** 0348915

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Napa Valley  
Robert Mondavi Winery

**Origine:**

**Valutazioni:** Score 18/20

**Varietà d'uva:** 92% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

**Maturità:** Jetzt bis 2030

**Viticultura:** Tradizionale

**Vinificazione:** 17 Monate in Barrique

**Gradazione alcolica:** 15.0 %

**Servizio:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.