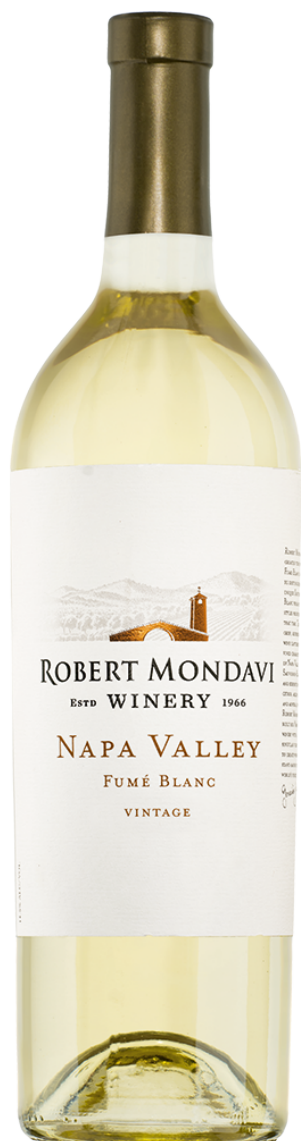




2017 Fumé Blanc

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Mondavis Interpretation eines weissen Bordeaux

Descrizione del vino:

Grosser, im Eichenfass ausgebauter Klassiker der Robert Mondavi Winery, der an einen weissen Bordeaux aus Pessac-Léognan erinnert. Zu edlem Fisch und besten Meeresfrüchten ein Traum.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Gelb mit zarten lindgrünen Reflexen. Betörendes Bouquet nach reifer Pomelo, frischer Minze und Pink-Grapefruit, dahinter Blutorangeesten und spürbare Mineralität. Im mittleren Gaumen mit stützender Frische und reifem Extrakt, besticht durch Finesse und enorme Fruchtfülle. Im aromatischen Finale Mirabellen, Schlüsselblumen, edler Kreideton und Karambole.

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein zu Lachs, Meeresfrüchten, Flusskrebse, Scampi oder Thunfischsalat. Ebenso hervorragend zu zart gebratenem Kalbsfleisch und Geflügel.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:

Regione:	California
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Mondavi
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18/20
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	85% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon
Numero di articolo:	0415517

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fumé Blanc

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Origine:	
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	85% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren