



2018 Maestro

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Zu Ehren des Maestros Robert Mondavi

Descrizione del vino:

Der Maestro ist eine Hommage an Robert Mondavi, der auf der Gala zur Eröffnung des Tokalon-Kellers spontan den Dirigentenstab nahm und das Orchester anleitete. Damals wurde den Anwesenden klar, dass Mondavi ein wahrer Maestro ist und immer auch Maestro des Weinguts und Inspiration für alle Mitarbeiter sein wird.

Nota di degustazione:

Dichtes Purpurgranat mit mit rubinroten Reflexen. Konzentriertes Bouquet nach roten Pflaumen, Herzkirschen, edler Cassiswürze und Schokotrüffeln. Im zweiten Ansatz Brombeergelee, dominikanischer Tabak und confierte Tomate. Am kräftigen Gaumen mit erhabener Textur, salzigem Extrakt und stützendem, reifem Tannin. Im gebündelten Finale mit schwarzbeerigen Konturen, frischer tasmanischer Bergpfeffer, dunkler Mineralität und getrocknetem Salbei.

Abbinamenti:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Regione:	California
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Mondavi
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	23.5 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2035
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot, 11% Merlot, 5% Malbec
Numero di articolo:	0883718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Maestro

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Origine:

Valutazioni: Score 19/20

Varietà d'uva: 50% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc,
17% Petit Verdot, 11% Merlot, 5% Malbec

Maturità: Jetzt bis 2035

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 23.5 Monate im Barrique

Gradazione
alcolica: 14.5 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.