



2012 Fumé Blanc Oakville

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Fumé Blanc – Mondavis Sauvignon Blanc

Descrizione del vino:

Weisse Entdeckung aus der weltberühmten Robert Mondavi Winery, ein Napa Valley District Premium Wine aus Oakville. Grossartig zu Fisch und Meeresfrüchten.

Nota di degustazione:

Helles Gelb. Duftige Williamsbirne, Mirabellenkonfitüre, weisser Pfeffer, Sandelholz und Lidenblütenhonig, sehr komplexer und vielschichtiger Weisswein der trotz seiner immensen Kraft perfekt ausbalanciert ist, im langen Finale Agrumen, Ingwer und getrocknete Aprikosen.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Hummer, Jakobsmuscheln, gebackenen Scampi und gebratenem Fisch. Geniessen Sie ihn auch zu hellem Fleisch wie Kalbsmedaillons.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:

Regione: California

Sottoregione: North Coast

Produttore: Mondavi

Valutazioni: Wine & Spirits 93/100, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 90/100, Score 18.5/20

Vinificazione: 10 Monate im Barrique

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Jetzt trinkreif

Varietà d'uva: 92% Sauvignon Blanc, 8% Sémillon

Numero di articolo: 0836312

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fumé Blanc Oakville

Napa Valley

Robert Mondavi Winery

Origine:

Valutazioni: Wine & Spirits 93/100, Wine Enthusiast 92/100,
Wine Spectator 90/100, Score 18.5/20

Varietà d'uva: 92% Sauvignon Blanc, 8% Sémillon

Maturità: Jetzt trinkreif

Vinificazione: 10 Monate im Barrique

Gradazione 14.5 %

alcolica:

Servizio: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren