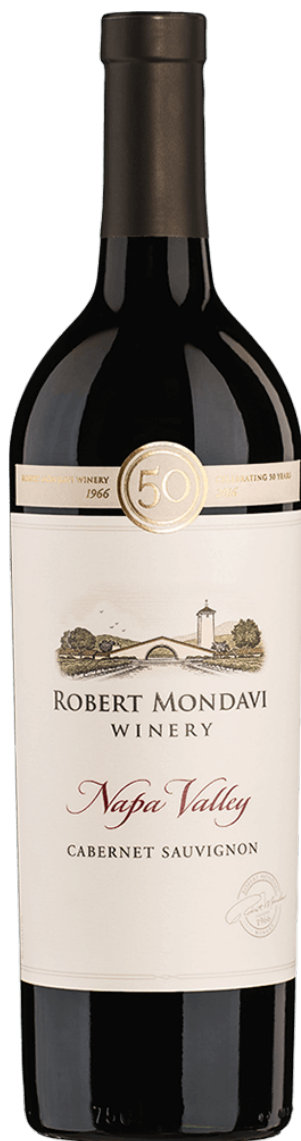




2013 Cabernet Sauvignon Napa Valley

Robert Mondavi Winery, 50 Congratulations Mondavi Mövenpick

Die Visitenkarte des Guts

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 Zwetschgen, Rosenholz, Cranberrydrops und Holunderessenz, gut eingebundenes Barriquetoasting an dominikanischem Tabak, Mokka 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. Ein Cabernet mit gewaltigem Potential!

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 18.5/20, Wine Spectator 90/100

Vinificazione: 17 Monate im Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.0 %

Maturità: Jetzt bis 2026

Varietà d'uva: 87% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 4% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0348913

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Napa Valley

Robert Mondavi Winery
50 Congratulations Mondavi Mövenpick

Origine:

Valutazioni:

Score 18.5/20, Wine Spectator 90/100

Varietà d'uva:

87% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 4% Cabernet Franc

Maturità:

Jetzt bis 2026

Viticoltura:

Tradizionale

Vinificazione:

17 Monate im Barrique

Gradazione

15.0 %

alcolica:

Servizio:

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