



## 2008 Cabernet Sauvignon Reserve

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Der Topwein der Mondavi-Kellerei

**Nota di degustazione:**

Undurchlässiges Purpur. Verhaltener Duft nach roten Pflaumen, reifen Waldbeeren, noble Cabernetnase, dahinter dunkles Edelholz, Cassislikör, edle Wachsnoten und reife Brombeeren. Am Gaumen gut stützende, reife Tannine, die Halt und Fülle geben. Textur wirkt noch nicht ganz fertig, aber bereits jetzt sehr komplex, gute Balance - Lakritze, tabakige Würze, Black Currant und Schokopastillen. Endet in einen langen, schwarzbeerigen Abgang. Wer ihn jetzt schon geniessen möchte unbedingt 3 Stunden vorher dekantieren.

**Abbinamenti:**

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

**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:** Wine Spectator 93/100, Score 19/20

**Gradazione alcolica:** 15.5 %

**Maturità:** Jetzt bis 2025

**Varietà d'uva:** 85% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

**Numero di articolo:** 0422808

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Reserve**

Napa Valley  
Robert Mondavi Winery

**Origine:**

**Valutazioni:** Wine Spectator 93/100, Score 19/20

**Varietà d'uva:** 85% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc,  
7% Petit Verdot

**Maturità:** Jetzt bis 2025

**Gradazione**  
**alcolica:** 15.5 %

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