



## 2012 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Der Napa-Bestseller von Mondavi

### 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 Brombeeren, rote Pflaumen, zarter Rosenduft und Holunderessenz, gut eingebundenes Barriquetasting an Schokopastillen, Mokka und geröstete Baumnüsse erinnernd. Kompakter Gaumen mit fleischigem Extrakt und tollem Fruchtdruck, auch in der Mitte viel Stoff und schwarzbeerige Frucht zeigend, behält aber immer seine Eleganz, Black Kurant, dominikanischer Tabak und Kakao im vielschichtig, langanhaltenden Finale.

### 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

**Vinificazione:** 15 Monate in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Maturità:** Jetzt bis 2022

**Varietà d'uva:** 99% Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

**Numero di articolo:** 0348912

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Napa Valley  
Robert Mondavi Winery

**Origine:**

**Valutazioni:** Score 18.5/20

**Varietà d'uva:** 99% Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

**Maturità:** Jetzt bis 2022

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vinificazione:** 15 Monate in Barrique

**Gradazione**  
**alcolica:** 14.5 %

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