



## 2015 Fumé Blanc

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Mondavis weißer Klassiker

### Descrizione del vino:

Grosser, im Eichenfass ausgebauter Klassiker der Robert Mondavi Winery, der an einen weissen Bordeaux aus Pessac-Léognan erinnert. Zu edlem Fisch und besten Meeresfrüchten ein Traum.

### Nota di degustazione:

Leuchtendes Gelb mit grünem Schimmer. Vielschichtiges Fruchtbouquet mit gelber Melone, reife Pampelmuse und Holunderblüten, dahinter frische Wiesenkräuter und Grünteeextrakt. Cremiger Auftakt mit gut stützender Fruchtsäure und saftiger Gaumenfülle, komplexe Mitte, Zitronenmelisse, weissem Pfeffer, grüne Paprika und frisch geriebene Mandeln, perfekte Balance bis ins intensive Finale.

### Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein zu Lachs, Meeresfrüchten, Flusskrebse, Scampi oder Thunfischsalat. Ebenso hervorragend zu zart gebratenem Kalbsfleisch und Geflügel.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

### Paese d'origine:

**Regione:** California

**Sottoregione:** North Coast

**Produttore:** Mondavi

**Valutazioni:** Score 18/20

**Vinificazione:** 5 Monate in Barrique

**Viticultura:** Traditionale

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Maturità:** Jetzt trinkreif

**Varietà d'uva:** 96% Sauvignon Blanc, 4% Sémillon

**Numero di articolo:** 0415515

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Fumé Blanc**

Napa Valley  
Robert Mondavi Winery

**Origine:**  
**Valutazioni:** Score 18/20  
**Varietà d'uva:** 96% Sauvignon Blanc, 4% Sémillon  
**Maturità:** Jetzt trinkreif  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 5 Monate in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.5 %  
**Servizio:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren