



2014 Fumé Blanc

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Mondavis Sauvignon Blanc

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:

Helles Gelbgrün. Vielschichtiges Fruchtbouquet mit reifer Pampelmuse, Karambole und Holunderblüten. Dahinter frische Wiesenkräuter und Grünteeextrakt. Cremiger Auftakt mit gut stützender Fruchtsäure und saftiger Gaumenfülle, komplexe Mitte, Melisse, weissem Pfeffer, Stachelbeeren und leicht geröstete Mandeln, perfekte Balance bis ins intensive Finale. Der Klassiker von Mondavi, auch dieses Jahr wieder zu den besten Sauvignon Blanc's der Welt gehörend.

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: Wine Spectator 90/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100

Vinificazione: 9 Monate in Barrique

Viticultura: Traditionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Jetzt trinkreif

Varietà d'uva: 94% Sauvignon Blanc, 6% Sémillon

Numero di articolo: 0415514

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fumé Blanc

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Origine:

Valutazioni: Wine Spectator 90/100, Score 18/20, Wine
Enthusiast 90/100

Varietà d'uva: 94% Sauvignon Blanc, 6% Sémillon

Maturità: Jetzt trinkreif

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 9 Monate in Barrique

Gradazione
alcolica: 13.5 %

Servizio: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren