



2021 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Mondavis Visitenkarte vom To-Kalon-Weinberg

Beschreibung:

Robert Mondavi war ein grosser Bewunderer des To-Kalon-Weinbergs und dessen reichen Bodens. Für ihn hatte der Ort eine ganz besondere Ausstrahlung, nahezu mystisch. Der Weinpionier sollte Recht behalten, denn der Weinberg, der heute als einer der schönsten der Welt gilt, bietet perfekte Voraussetzungen für charismatische Gewächse wie diesen Cabernet-Klassiker.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit opaker Mitte. Dicht verwobenes tiefgründiges Bouquet mit frischgepflückten dunklen Kirschen und edler Cassiswürze, dahinter Sandelholz, Milkschokolade und dominikanischer Tabak. Am druckvollen Gaumen mit stützendem, perfekt stützendem reifem Tannin und eleganter Extraktfülle, fein körniges Extrakt, muskulöser Körper gepaart mit dunkler Mineralik und brillanter Eleganz. Im gebündelten langanhaltenden Finale kleine dunkle Beeren, Estragon und schwarzer tasmanischer Bergpfeffer.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Surf and Turf, gegrilltem Fleisch und Fisch, Baked Potato und Tex-Mex. Toll auch zu Hamburgern.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Vereinigte Staaten
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Mondavi
Bewertung(en):	Decanter 95/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	91% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc, 1% Malbec
Artikelnummer:	0348921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en): Decanter 95/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 91% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc, 1% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.