



2022 Sauvignon Blanc

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Mondavis grosser Klassiker

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

(st) Helles Gelb mit zartem grünem Schimmer. Feingliedriges Bouquet mit Stachelbeere, getrockneten Kamillenblüten und Grünteeextrakt, dahinter Agrumen und Zitronengras. Am mittleren Gaumen mit fein pfeffrigem Extrakt und stützender Mineralik. Im gebündelten Finale Schlüsselblume, Renekloden und Sandelholz.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Vereinigte Staaten
Region: Kalifornien
Subregion: North Coast
Produzent: Mondavi

Bewertung(en):

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Rebsorte(n): 93.35% Sauvignon Blanc, 6.65% Sémillon

Artikelnummer: 0415522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 93.35% Sauvignon Blanc, 6.65% Sémillon
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren