



Fumé Blanc Napa Valley 2018

Robert Mondavi

Ein Sauvignon Blanc für besondere Anlässe vom vielleicht besten Weingut des Napa Valley. Robert Mondavis Fumé Blanc verbindet frische Zitrus-Frucht, Kräuterwürze und eine cremige Textur. Gekürt mit 91 Punkten!

Weintyp	Weißwein
Produzent	Robert Mondavi
Region	Kalifornien
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc Sémillon
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2022
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

91/100 Punkte Wine Spectator

"Lime sherbet, peach and dried mango flavors are succulent and intense, with details of dried ginger, green tea, lemon zest and tangerine. Powerful, refreshing and focused through the finish."

Wine in Black-Bewertung:

"Guten Wein zu machen ist ein Handwerk - einen großen Wein zu kreieren hingegen eine Kunst." Dieser Ausspruch von Robert Mondavi zeugt von dem einfühlsamen Verständnis, das der Sohn italienischer Einwanderer für den Weinbau hatte. Sein Lebenswerk war der Wein: Im Jahre 1966 gründete er die Robert Mondavi Winery, die erste neue Napa Valley-Kellerei seit Ende der Prohibitionszeit. Regelmäßig schockierte er die Weinwelt mit seinen visionären Neuerungen und machte sich damit über die Zeit zu einer Legende und wie jeder große Künstler lebt auch er in seinen Werken weiter. Jeder Tropfen Wein von seinem Gut trägt seine Handschrift.

So auch Mondavis Markenzeichen, der Fumé Blanc: eine Cuvée aus Sauvignon Blanc und Sémillon, die im Eichenfass auf der Feinhefe ausgebaut wurde. Und die startet auch gleich mit einem wunderbar komplexen Duft: Saftiger gelber Pfirsich, Zitronengras und Lindenblüten

gehen hier mit würzigen Wiesenkräutern und mineralischen Noten eine köstliche Allianz ein. Die Trauben wurden natürlich von Hand gelesen. Anschließend wurde die Cuvée für vier Monate in französischen Barriques auf der Feinhefe ausgebaut. Durch das regelmäßige Aufrühren der Feinhefe gewinnt der Wein eine besonders cremige Textur. Ein ausdrucksvoller, dabei seidiger Fumé Blanc, der hervorragend mit gegrillten Garnelen oder Ziegenkäse harmoniert. Auch als Aperitif eine echte Entdeckung!