



2006 Napanook Napa Valley

Christian Moueix Dominus Estate

Dunkles Granatrubin. Holunder, Amarena und Pflaumen sowie Kirschtobak und Kakaobohnen in der konzentrierten Nase. Druckvoller Auftakt mit stoffigen Tanninen und zartpelzigem Extrakt, komplexe Mitte mit aufwärmendem Schmelz, viel schwarze Frucht und dunkle Schokolade, druckvolles, langes Finale. Falls Sie den Wein jetzt schon geniessen möchten, unbedingt 3 Std. vorher dekantieren.

Bewertung: Parker 92/100

Herstellung: Der Wein reifte 17 Monate in Barriques.

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

Lagerfähigkeit: 2011-2019

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot

Alkoholgehalt: 14.0%

Herkunftsland: Vereinigte Staaten von Amerika

Region: Kalifornien

Winzer: Jean-Pierre Moueix

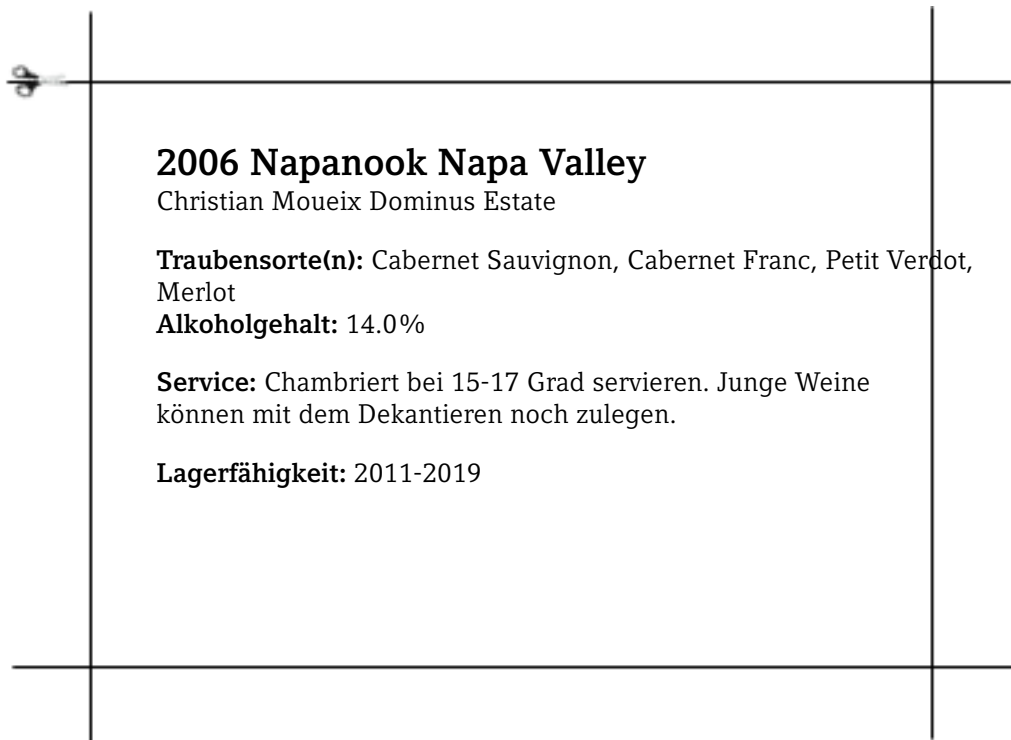
Weintyp: Kräftige Rotweine

Passt zu: Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2006 Napanook Napa Valley
Christian Moueix Dominus Estate

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot,
Merlot

Alkoholgehalt: 14.0%

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

Lagerfähigkeit: 2011-2019