



Napanook Napa Valley

Christian Moueix, Dominus Estate

Vom Grandseigneur aus dem Bordeaux

Beschreibung:

Als Besitzer legendärer Pomerol-Châteaus wie Trotanoy oder La Fleur-Pétrus ist Christian Moueix längst eine Ikone. Trotzdem nahm er schon Mitte der 80er-Jahre eine ganz neue Herausforderung an, als er im Napa Valley einen Teil des historischen Napanook-Rebbergs übernahm. Für diesen gelungenen Bordeaux-Blend aus dem grossartigen Jahrgang 2018 vergibt James Suckling verdiente 97 Punkte. Auch in jungen Jahren bietet der Napanook schon unheimlich viel Trinkspass.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Verführerisches Bouquet mit frischgepflückten schwarzen Johannisbeeren, Palisander und Schleheensaft, dahinter zarter Fliederduft, Estragon und Lakritze. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, fein körniges Extrakt, brilliert mit viel Eleganz und einem durchtrainiertem Körper. Im gebündelten Finale scharzbeerige Konturen, Brasiltabak und zarten Grafitnoten.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: North Coast

Produzent: Dominus Estate

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 84% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 7% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0137416

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Napanook Napa Valley

Christian Moueix
Dominus Estate

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	84% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 7% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.