



## Napanook Napa Valley

Christian Moueix, Dominus Estate

Vom Grandseigneur aus dem Bordeaux

### **Beschreibung:**

Als Besitzer legendärer Pomerol-Châteaux 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:**

Purpurrot mit rubinrotem Rand. Herrliches Bouquet mit frischem Schattenmorellensaft, Waldhimbeeren und zartem Veilchenparfüm, dahinter Preiselbeerenmus und rote Johannisbeerendrops. Am eleganten Gaumen mit cremiger Textur und perfekt ausgereiften Tanninen, gut stützend, die unglaubliche intensive Fülle ist perfekt integriert. Im aromatischen Finale viele kleine rote Beeren, Sandelholz und zarte Graphitspuren. Hat auch dieses Jahr eine Top-Leistung abgeliefert!

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Vereinigte Staaten

**Subregion:** North Coast

**Produzent:** Dominus Estate

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2032

**Rebsorte(n):** 89% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0137417

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Napanook Napa Valley

Christian Moueix  
Dominus Estate

<b>Herkunft:</b>	Vereinigte Staaten
<b>Ratings:</b>	James Suckling 95/100, Parker 92/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	89% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.