

Napanook Napa Valley

Christian Moueix, Dominus Estate

Der kleine Bruder des Dominus nimmt es mit den Besten auf

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. 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 Schlehensaft, 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:

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 2040

Rebsorte(n): 88% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0137420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Napanook Napa Valley

Christian Moueix Dominus Estate

Herkunft: Vereinigte Staaten

Ratings: James Suckling 95/100, Score 19/20

Rebsorte(n): 88% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc,

5% Petit Verdot

Trinkreife: Jetzt bis 2040 **Weinbau:** Traditionell

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.0%

Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.