



Napanook Napa Valley

Christian Moueix, Dominus Estate

Der kleine Bruder des Dominus nimmt es mit den Besten auf

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. 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: 2026-2042

Rebsorte(n): 92% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0137421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Napanook Napa Valley

Christian Moueix
Dominus Estate

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	James Suckling 97/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	92% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	2026–2042
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.