



Dominus Napa Valley

Christian Moueix

«Most Wanted» aus Kalifornien

Beschreibung:

Ein faszinierendes Gesamtkunstwerk von Christian Moueix, der mit diesem Wein seine Vision von Perfektion lebt. Mit seiner kraftvollen Struktur und feinen Harmonie erinnert er an die klassischen Bordeaux-Weine, kombiniert jedoch die Sonne und Intensität Kaliforniens. Dieser limitierte Kultwein, tief verwurzelt im reichen Boden von Yountville, verführt mit einer Komplexität, die mit den Jahren nur noch wächst. Ein Erlebnis, das in Erinnerung bleibt – äusserst selten, oft gesucht und von unermesslichem Wert.

Degustationsnotiz:

Sehr konzentrierter Duft mit Minze, Tabak und Schokopastillen, dahinter edles Nougat und dunkles Edelholz. Am eleganten Gaumen mit super feinem, reifem, perfekt stützendem Tannin, jetzt schon in Balance und mit herrlicher Trinkfreude ausgestattet, zeigt dadurch seine royale Grösse. Im langen Finale spürt man das Potenzial in Form einer (zarten) Eisenfaust im Samthandschuh – was für eine beeindruckende Schönheit!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: North Coast

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 86% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0493514

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	James Suckling 98/100, Parker 97/100, WeinWisser 20/20, Score 20/20
Rebsorte(n):	86% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.