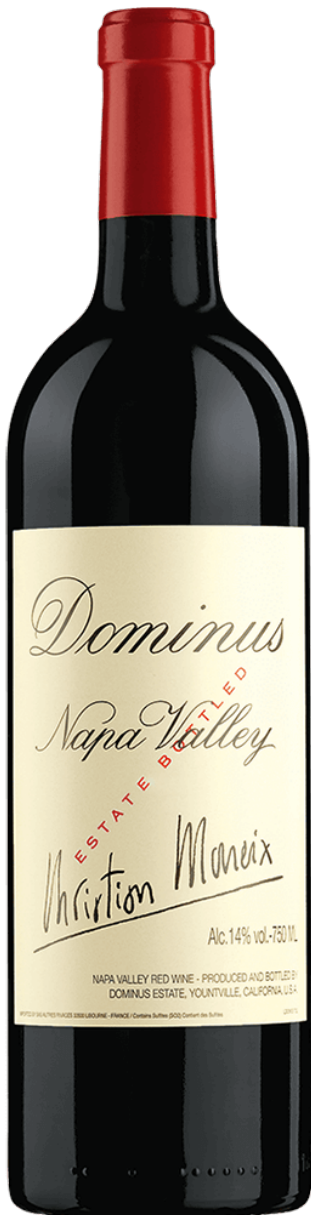




Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Moueix' Napa-Ikone glänzt mit 100 Punkten

Beschreibung:

Bordeaux-Koryphäe Christian Moueix hat mit dem Dominus einen der ersten Kultweine der Neuen Welt geschaffen. Eine Wein-Ikone, welche die Klassik eines Bordeaux mit der Intensität Kaliforniens wunderbar verbindet. Mit dem Jahrgang 2016 ist ein absolut legendärer Dominus gelungen – 100 Parker-Punkte sprechen für sich!

Aromenprofil:

Dichtes Purpurgranat. Konzentriertes blau- und schwarzbeeriges Bouquet, dunkle Edelhölzer und Schokotrüffel. Im zweiten Ansatz zeigt er seine royale Grösse mit frischen Schattenmorellen zarte Ledernote und Brasiltabak. Erhabene, seidige Textur mit perfekt polierten, kakaoartigen Tanninen, wie Ebenholz, zarten Gripp zeigend. Im nicht enden wollenden Finale zeigt er eine unglaubliche Lebendigkeit, ein Korb mit blauen Beeren und edler Mineralik.

Passt zu:

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

Temperatur:

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 2053

Rebsorte(n): 84% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0493516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Parker 100/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	84% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2053
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.