



## Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Die Ikone von den Château-Pétrus-Machern

### **Beschreibung:**

Bordeaux-Koryphäe Christian Moueix hat mit dem Dominus einen der ersten Kultweine der Neuen Welt geschaffen. Der Dominus verbindet die Klassik eines Bordeaux mit der Intensität Kaliforniens. Mit dem Jahrgang 2019 ist ein absolut legendärer Dominus gelungen - 100 Punkte vom Wine Independent sprechen für sich!

### **Aromenprofil:**

Purpurrot mit satter Mitte und rubinrotem Rand. Tiefgründiges Bouquet mit parfümiertem Pfeifentabak, edler Cassiswürze und dunklem Grafit. Im zweiten Ansatz verführerisches Fliederparfüm, Majoran und Holundergelée. Sublimier Gaumen mit seidiger Textur, perfekt ausgereiftem Tannin, sie geben dem Giganten Halt und Länge und herrliche Extraktfülle. Ein Modellathlet mit eisernem Kern. Im konzentriert lang anhaltenden Finale reife Pflaumen, tiefschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringens.

### **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 2055

**Rebsorte(n):** 90% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0493519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Dominus Napa Valley**

Christian Moueix

<b>Herkunft:</b>	Vereinigte Staaten
<b>Ratings:</b>	The Wine Independent 100/100, James Suckling 98/100, Score 20/20
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2055
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.