



Ulysses

Napa Valley, Ulysses Wine Cellars

«Ich habe ihn geliebt» - Antonio Galloni

Beschreibung:

Im Jahr 2008 kaufte Christian Moueix einen Grossteil der Charles Hopper Ranch. Die dazu gehörende Winery hat einen ganz besonderen Charme und erinnert sofort an die «gute alte Napa-Zeit», als die Weingüter noch richtige Farmen waren. Die Rebberge liegen an Toplagen und dank den nötigen Investitionen und Korrekturen von Moueix konnte endlich der Wein als «Ulysses» gefüllt werden. Entdecken Sie selbst den neuen Dominus Bruder!

Degustationsnotiz:

Der 2016er Cabernet Sauvignon ist fabelhaft. Er ist hell, kraftvoll und pulsierend vor Energie. Er besitzt eine atemberaubende Textur, verbunden mit einem echten Gefühl von Dynamik. Schwarzkirsche, Tabak, Menthol, Salbei und Lakritze geben diesem Cabernet aus dem Süden von Oakville viel von seiner unverwechselbaren Persönlichkeit. In dieser Degustation ragt der 2016er Ulysses heraus. Obwohl die Erfolgsgeschichte kurz ist, ist der 2016er der beste Wein, den Christian Moueix und Tod Mostero bei Ulysses hergestellt haben. - Antonio Galloni

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: Ulysses Wine Cellars

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0848816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ulysses

Napa Valley
Ulysses Wine Cellars

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98+/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.