



Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Ein Genuss wie Shakespeares Werk

Beschreibung:

Das Ziel von Christian Moueix war es, eine Cuvée aus den facettenreichen Parzellen seines Napa-Weinguts zu entwickeln, die so edel und charakterstark sein sollte wie Othello in Shakespeares gleichnamiger Tragödie. Dabei entstand dieser elegante und fein strukturierte Wein, reich an blauer und schwarzer Frucht und seidigen Tanninen.

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit opaker Mitte und rubinrotem Rand. Betörendes Bouquet mit frischem Schattenmorellensaft, filigraner Veilchenduft und Holundergelée, dahinter Brasiltabak, Salbei und edle Cassiswürze. Am perfekt balancierten Gaumen mit weicher Textur, fein körnige Extraktfülle, gut strukturiert mit stützendem Tanningerüst. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen, Zedern und Estragon.

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: Christian Moueix

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 89% Cabernet Sauvignon, 11% Petit Verdot

Artikelnummer: 0864219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Vereinigte Staaten |
| Ratings: | Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | 89% Cabernet Sauvignon, 11% Petit Verdot |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2035 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 14 Monate 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. |