



2015 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 Jahrgang 2015 ist wieder ein absolut legendärer Dominus gelungen – 100 Parker-Punkte sprechen für sich!

Degustationsnotiz:

Tiefes Granat. Verhaltene Nase mit zarter Rauchnote, Graphit, schwarzbeerige Konturen mit Anklängen an Wildkirsche, Holunder, Anis und Eisenkraut. Im zweiten Ansatz Earl-Grey-Noten, etwas Lavendel und wilder Thymian. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur engmaschiger Körper mit viel stützender Mineralik. Besticht durch seine pure Eleganz und Energie. Im gebündelten, nicht enden wollenden Finale mit schwarzem Johannisbeersaft, Olivenpaste, Bleistiftmine und Wachholder.

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:

USA

Region:

Kalifornien

Subregion:

North Coast

Produzent:

Familie Moueix

Bewertung(en):

Parker 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2050

Rebsorte(n):

86% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0493515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Parker 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98/100
Rebsorte(n):	86% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.