



2016 Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Vom Dominus-Winzer Christian Moueix

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 roter Frucht und seidigen Tanninen.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit rubinroten Reflexen. Was für eine Parfüm nach reifen schwarzen Johannisbeeren, Lakritze und Holundergelee. Im zweiten Ansatz edle Terroirwürze, Eisenkraut und etwas Rosmarin. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Extrakt und kakaartigem, stützendem Tannin, was für eine Eleganz. Im kaskadenartigen, lang anhaltenden Finale ein Feuerwerk von Wildkirschen, Braziltabak, Schokopastillen und Cassis. Aufgrund der perfekten Symbiose zwischen Kraft und Finesse ist dies für mich der beste Othello den Christian Moueix vinifiziert hat!

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):

Score 19/20

Ausbau:

14 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

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

Artikelnummer:

0864216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix
Othello Wine Cellars

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	86% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 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.