



2012 Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Premiere von Christian Moueix

Beschreibung:

Das Ziel von Christian Moueix war es, mit dem Othello aus der Winery Dominus eine Cuvée aus den facettenreichen Parzellen seines Napa-Weinguts zu entwickeln, die so edel, aufrichtig und von einem starken Charakter ist wie Othello in Shakespeares gleichnamiger Tragödie. Es entstand ein eleganter Wein, reich an Aromen von roter Frucht und seidigen Tanninen.

Degustationsnotiz:

Granatrubin. Duftige reife Waldbeeren und Pflaumen mit viel Würze unterlegt, schwarzer Pfeffer, dominikanischer Tabak und Cassis, seidige Textur mit stützendem Tannin, spürbare Mineralität sehr dicht werdend mit langem Nachhall Black Kurant und Graphitnoten – grandiose Neuentdeckung aus dem Hause Dominus!

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:	Autres Rivages SAS
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	98% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Artikelnummer:	0864212

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix
Othello Wine Cellars

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 98% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc,
1% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2025
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.