



2018 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:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und rubinrotem Rand. Betörendes Bouquet mit schwarzer Kirsche, filigraner Veilchenduft und Brombeergelee, dahinter parfümierter Pfeifentabak und edle Cassiswürze. Am perfekt balancierten Gaumen mit cremiger Textur, fein körnige Extraktfülle, gut strukturiert mit stützendem Tanningerüst. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen, Brasiltabak 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

Region:

Kalifornien

Subregion:

North Coast

Produzent:

Familie Moueix

Bewertung(en):

Score 19/20, James Suckling 94/100

Ausbau:

14 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2033

Rebsorte(n):

91% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0864218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix
Othello Wine Cellars

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en): Score 19/20, James Suckling 94/100
Rebsorte(n): 91% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2033
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.