



2011 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Bordeaux-Spirit aus Napa-Terroir

Beschreibung:

Bordeaux-Koryphäe Christian Moueix hat mit dem Dominus einen der ersten Kultweine der Neuen Welt geschaffen. Das Etikett ist nicht zufällig eine Anspielung auf Lafleur in Pomerol.

Degustationsnotiz:

Granatrubin. Vielschichtiges Bouquet nach roten Kirschen und Preiselbeeren gepaart mit einer feinen mineralischen Note, Baumnuss und dunkles Edelholz sowie Lakritze, Teer, geröstete Haselnuss, Veilchen unterlegt mit tabakiger Würze. Kompakter, leicht fleischiger Gaumen mit noch leicht adstringenten Tanninen dahinter Schwarztee, Zedern und dominikanischer Tabak in der Mitte, perfekt fließende Textur, die durch seine Affinität an einen grossen St. Estéphe erinnert. Nussig-würzige Terroirnoten und vielschichtige, rote Beerenfrucht, viel Finesse bis ins lange Finale. Besticht dieses Jahr durch Eleganz!

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:	Moueix
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	86% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0493511

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	86% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in 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.