



## 2019 Napanook Napa Valley

Christian Moueix, Dominus Estate

Der kleine Bruder des Dominus nimmt es mit den Besten auf

### **Beschreibung:**

Als Besitzer legendärer Pomerol-Châteaux wie Trotanoy oder La Fleur-Pétrus ist Christian Moueix längst eine Ikone. Trotzdem nahm er schon Mitte der 80er-Jahre eine ganz neue Herausforderung an, als er im Napa Valley einen Teil des historischen Napanook-Rebbergs übernahm. Auch in jungen Jahren bietet der Napanook schon unheimlich viel Trinkspass.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Verführerisches Bouquet mit frischgepflückten schwarzen Johannisbeeren, Palisander und Schlehensaft, dahinter zarter Fliederduft, Estragon und Lakritze. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, fein körniges Extrakt, brilliert mit viel Eleganz und einem durchtrainiertem Körper. Im gebündelten Finale scharzbeerige Konturen, Brasiltabak und zarten Grafitnoten.

### **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):**

James Suckling 96/100, Score 19/20

### **Ausbau:**

16 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2039

### **Rebsorte(n):**

87% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

### **Artikelnummer:**

0137419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Napanook Napa Valley**

Christian Moueix  
Dominus Estate

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Bewertung(en):** James Suckling 96/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 87% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2039  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 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.