



## 2012 Napanook Napa Valley

Christian Moueix, Dominus Estate

Ganz gross: Der «kleine Prinz» von 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.

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Subregion:</b>	North Coast
<b>Produzent:</b>	Moueix
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0137412

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Napanook Napa Valley

Christian Moueix  
Dominus Estate

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** James Suckling 95/100  
**Rebsorte(n):** 95% Cabernet Sauvignon, 5% 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.