



2021 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

3-mal 100 Punkte – Sensation aus dem Napa Valley

Beschreibung:

Christian Moueix hat mit dem Dominus einen der ersten Kultweine der Neuen Welt geschaffen. Er verbindet die Klassik eines Bordeaux mit der Intensität Kaliforniens und entlockt den Weinfachleuten Höchstnoten. Auch die von den Schweizern Herzog & de Meuron entworfene Kellerei ist ein Meisterwerk.

Degustationsnotiz:

Purpurrot mit satter Mitte und rubinrotem Rand. Tiefgründiges Bouquet mit parfümiertem Pfeifentabak, edler Cassiswürze und dunklem Grafit. Im zweiten Ansatz verführerisches Fliederparfüm, Majoran und Holundergelée. Sublimier Gaumen mit seidiger Textur, perfekt ausgereiftem Tannin, sie geben dem Giganten Halt und Länge und herrliche Extraktfülle. Ein Modellathlet mit eisernem Kern. Im konzentriert lang anhaltenden Finale reife Pflaumen, tiefschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringens.

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):

Decanter 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 100/100, The Wine Independent 100/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

2030–2060

Rebsorte(n):

95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0493521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Bewertung(en):	Decanter 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnock 100/100, The Wine Independent 100/100
Rebsorte(n):	95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030–2060
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.