



2014 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

«Most Wanted» aus Kalifornien

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:

Sehr konzentrierter Duft mit Minze, Tabak und Schokopastillen, dahinter edles Nougat und dunkles Edelholz. Am eleganten Gaumen mit super feinem, reifem, perfekt stützendem Tannin, jetzt schon in Balance und mit herrlicher Trinkfreude ausgestattet, zeigt dadurch seine royale Grösse. Im langen Finale spürt man das Potenzial in Form einer (zarten) Eisenfaust im Samthandschuh – was für eine beeindruckende Schönheit!

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 98/100, Score 20/20, Parker 97/100, WeinWisser 20/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 86% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0493514

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Score 20/20, Parker 97/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n):	86% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
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.