



Ulysses

Napa Valley, Ulysses Wine Cellars

Una nuova annata dell'arma segreta di Christian Moueix, proprietario di Dominus

Beschreibung:

Nel 2008, Christian Moueix ha acquisito gran parte del Charles Hopper Ranch. La cantina che ne fa parte ha un fascino particolare che evoca immediatamente i "bei tempi andati della Napa Valley", quando le tenute erano ancora vere e proprie fattorie. Le viti sono coltivate su parcelle eccezionali e, grazie agli investimenti e ai miglioramenti apportati da Christian Moueix, il famoso "Ulysses" è stato finalmente imbottigliato. Scoprite il nuovo fratello del Dominus!

Degustationsnotiz:

Maturazione accurata, meno del 50% in rovere francese nuovo. Rosso scuro, quasi viola. Bouquet di tabacco, legno di cedro, ribes nero, mora, scorza d'arancia, liquirizia, grafite e lillà con un tocco di lampone. Belle note di cioccolato con tannini ricchi e vellutati. Rotondo e opulento ma molto giocoso, infinitamente ricco e lungo nel finale.

Ideale con:

Ideale per accompagnare una bistecca T-bone, un carré d'agnello, un hamburger di manzo Wayu, costine o filet mignon, è altrettanto delizioso con formaggi ben fatti e tagli brasati.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Stati Uniti

Appellation: Ncoas

Produzent: Ulysses Wine Cellars

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0848814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Ulysses

Napa Valley
Ulysses Wine Cellars

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.