



Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Prodotto da Christian Moueix, come Dominus

Beschreibung:

Christian Moueix voleva creare un blend dal mosaico di appezzamenti della sua tenuta di Napa. Doveva essere nobile e potente come Otello, l'eroe eponimo della tragedia di Shakespeare. Il risultato è un vino elegante e finemente strutturato, con ricchi aromi di frutta nera e tannini setosi.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso con riflessi rubino. Sublime bouquet di ribes nero maturo, liquirizia e gelatina di sambuco. Il secondo naso rivela note di terroir e verbena, oltre a un accenno di rosmarino. Al palato, il vino è potente, con un estratto carnoso e tannini profumati di cacao a sostenerlo - che eleganza! Il lungo finale è un'esplosione di ciliegie selvatiche, tabacco brasiliano, pastiglie di cioccolato e ribes nero. Con la sua perfetta simbiosi di potenza e finezza, per me questo è il miglior Othello che Christian Moueix abbia mai prodotto!

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. Suggestione: 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

Produttore: Christian Moueix

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 86% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc

Artikelnnummer: 0864216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix

Herkunft: Stati Uniti
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 86% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc
Da bere: da subito fino al 2032
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 14 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.