2014 Ulysses

Napa Valley, Ulysses Wine Cellars

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

Descrizione del vino:
Nel 2008, Christian Moueix ha acquisito gran parte del Charles Hopper Ranch. La cantina che ne fa parte emana un fascino particolare ed 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 \"Ulisse\" è stato finalmente imbottigliato. Scoprite il nuovo fratello del Dominus!
Nota di degustazione:
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.
Abbinamenti:
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.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Dominus
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 20/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0848814

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ulysses

Napa Valley
Ulysses Wine Cellars

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch