



Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Napa-Terroir mit Dominus-DNA

Beschreibung:

Das Ziel von Christian Moueix war es, mit dem Othello aus der Winery Dominus eine Cuvée aus den facettenreichen Parzellen seines Napa-Weinguts zu entwickeln, die so edel, aufrichtig und von einem starken Charakter ist wie Othello in Shakespeares gleichnamiger Tragödie. Es entstand ein eleganter Wein, reich an Aromen von roter Frucht und seidigen Tanninen.

Aromenprofil:

Purpurgranat mit opaker Mitte und rubinrotem Rand. Betörendes Bouquet mit frischem Schattenmorellensaft, filigraner Veilchenduft und Holundergelee, dahinter Brasiltabak, Salbei und edle Cassiswürze. Am perfekt balancierten Gaumen mit weicher Textur, fein körnige Extraktfülle, gut strukturiert mit stützendem Tanningerüst. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen, Zedern und Estragon.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: North Coast

Produzent: Christian Moueix

Alkoholgehalt: 15.0%

Artikelnummer: 0864223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix

Herkunft: Vereinigte Staaten
Ratings: Score 19/20
Alkoholgehalt: 15.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.