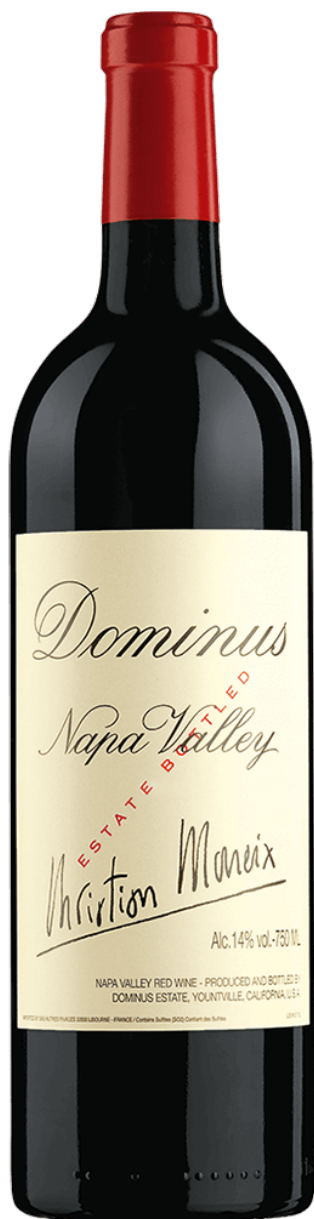




Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Kultwein aus dem Hitzejahr 2017: begehrt und sehr rar

Beschreibung:

Ein faszinierendes Gesamtkunstwerk von Christian Moueix, der mit diesem Wein seine Vision von Perfektion lebt. Mit seiner kraftvollen Struktur und feinen Harmonie erinnert er an die klassischen Bordeaux-Weine, kombiniert jedoch die Sonne und Intensität Kaliforniens. Dieser limitierte Kultwein, tief verwurzelt im reichen Boden von Yountville, verführt mit einer Komplexität, die mit den Jahren nur noch wächst. Ein Erlebnis, das in Erinnerung bleibt – äusserst selten, oft gesucht und von unermesslichem Wert.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat. Komplexes Bouquet mit roten Pflaumen, Alpenheidelbeeren und Lakritze. Im zweiten Ansatz erkalteter Darjeeling, Schokopastillen und frischgepflückte schwarze Johannisbeeren. Am konzentrierten Gaumen mit engmaschigem Tanningerrüst, fein körniges Extrakt und tiefgründiger Terroirwürze, der durchtrainierte Körper ist mit dichten Muskelsträngen überzogen und besticht dabei mit einer atemberaubenden Finesse. Im sehr lang anhaltenden Finale ein Feuerwerk von Brombeeren, Graphit, Sandelholz und ein grosser Strauss Veilchen. Erinnert an einen feurigen Flamencotänzer!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: North Coast

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): 88% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0493517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Parker 97+/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	88% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.