



Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Ikone vom Pomerol-Magier Christian Moueix

Beschreibung:

Christian Moueix hat mit dem Dominus einen der ersten Kultweine der Neuen Welt geschaffen. Der Dominus verbindet die Klassik eines Bordeaux mit der Intensität Kaliforniens.

Aromenprofil:

Purpurrot mit satter Mitte und rubinrotem Rand. Tiefgründiges Bouquet mit parfümiertem Pfeifentabak, edler Cassiswürze und dunklem Grafit. Im zweiten Ansatz verführerisches Fliederparfüm, Majoran und Holundergelee. Sublimier Gaumen mit seidiger Textur, perfekt ausgereiftem Tannin, sie geben dem Giganten Halt und Länge und herrliche Extraktfülle. Ein Modellathlet mit eisernem Kern. Im konzentriert lang anhaltenden Finale reife Pflaumen, tiefschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringens.

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

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0493520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	James Suckling 98/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
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.