



Ulysses

Napa Valley, Ulysses Wine Cellars

Geheimtipp von Dominus-Besitzer Christian Moueix

Beschreibung:

Im Jahr 2008 kaufte Christian Moueix einen Grossteil der Charles Hopper Ranch. Die dazu gehörende Winery hat einen ganz besonderen Charme und erinnert sofort an die «gute alte Napa-Zeit», als die Weingüter noch richtige Farmen waren. Die Rebberge liegen an Toplagen und dank den nötigen Investitionen und Korrekturen von Moueix konnte endlich der Wein als «Ulysses» gefüllt werden. Entdecken Sie selbst den neuen Dominus Bruder!

Degustationsnotiz:

Der Cabernet Sauvignon ist hell, kraftvoll und pulsierend vor Energie. Er besitzt eine atemberaubende Textur, verbunden mit einem echten Gefühl von Dynamik. Schwarzkirsche, Tabak, Menthol, Salbei und Lakritze geben diesem Cabernet aus dem Süden von Oakville viel von seiner unverwechselbaren Persönlichkeit. In dieser Verkostung ragt der 2016er Ulysses heraus. Obwohl die Erfolgsgeschichte kurz ist, ist der 2016er der beste Wein, den Christian Moueix und Tod Mostero bei Ulysses hergestellt haben. - Antonio Galloni

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

Produzent: Ulysses Wine Cellars

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0848819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ulysses

Napa Valley
Ulysses Wine Cellars

Herkunft: Vereinigte Staaten
Ratings: Jeb Dunnock 97/100, Antonio Galloni 95/100,
Score 20/20
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit
Verdot
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.