



Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Ein Genuss wie Shakespeares Werk

Beschreibung:

Das Ziel von Christian Moueix war es, eine Cuvée aus den facettenreichen Parzellen seines Napa-Weinguts zu entwickeln, die so edel und charakterstark sein sollte wie Othello in Shakespeares gleichnamiger Tragödie. Dabei entstand dieser elegante und fein strukturierte Wein, reich an blauer und schwarzer 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

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0864221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix

Herkunft: Vereinigte Staaten
Ratings: James Suckling 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc,
6% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2037
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.