



2015 Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Vom Dominus-Winzer Christian Moueix

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 roter Frucht und seidigen Tanninen.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat. Intensiver Duft nach Schattenmorellen und Brombeeren, dahinter Schokopastillen, Black Kurant und dunkles Edelholz. Am stoffigen Gaumen mit stützendem, fleischigen Extrakt und mehligem Tannin. Im langen, gebündelten Finale mit Wildkirsche, Wachholder, schwarzem tasmanischem Bergpfeffer und dominikanischem Tabak sowie feinem Biss endend. Potentialwertung!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	USA
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Familie Moueix
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	86% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot
Artikelnummer:	0864215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix
Othello Wine Cellars

Herkunft: USA
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 86% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc,
6% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2034
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.