



2017 Napanook Napa Valley

Christian Moueix, Dominus Estate

Vom Grandseigneur aus dem Bordeaux

Degustationsnotiz:

Purpurrot mit rubinrotem Rand. Herrliches Bouquet mit frischem Schattenmorellensaft, Waldhimbeeren und zartem Veilchenparfüm, dahinter Preiselbeerenmus und rote Johannisbeerendrops. Am eleganten Gaumen mit cremiger Textur und perfekt ausgereiften Tanninen, gut stützend, die unglaubliche intensive Fülle ist perfekt integriert. Im aromatischen Finale viele kleine rote Beeren, Sandelholz und zarte Graphitspuren. Hat auch dieses Jahr eine Top-Leistung abgeliefert!

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, 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:	Moueix
Bewertung(en):	Score 19/20, Parker 92/100
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	89% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Artikelnummer:	0137417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Napanook Napa Valley

Christian Moueix
Dominus Estate

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 19/20, Parker 92/100
Rebsorte(n): 89% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc,
2% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.