



2018 Napanook Napa Valley

Christian Moueix, Dominus Estate

Der kleine Bruder des Dominus nimmt es mit den Besten auf

Beschreibung:

Als Besitzer legendärer Pomerol-Châteaux wie Trotanoy oder La Fleur-Pétrus ist Christian Moueix längst eine Ikone. Trotzdem nahm er schon Mitte der 80er-Jahre eine ganz neue Herausforderung an, als er im Napa Valley einen Teil des historischen Napanook-Rebbergs übernahm. Für diesen gelungenen Bordeaux-Blend aus dem grossartigen Jahrgang 2018 vergibt James Suckling verdiente 97 Punkte. Auch in jungen Jahren bietet der Napanook schon unheimlich viel Trinkspass.

Degustationsnotiz:

Purpur mit rubinrotem Rand. Verführerisches Boquet mit frischgepflückten schwarzen Johannisbeeren, Palisander und Schlehensaft, dahinter zartes Veilchenparfüm, Olivenpaste und dunkle Schokotrüffel. Am eleganten Gaumen mit cremiger Textur, fein körniges Extrakt, brilliert mit viel Eleganz und einem durchtrainiertem Körper. Im gebündelten Finale scharzbeerige Konturen, Brasiltabak und zarten Graphitnoten.

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:

Familie Moueix

Bewertung(en):

James Suckling 97/100, Score 19.5/20

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

90% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer:

0137418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Napanook Napa Valley

Christian Moueix
Dominus Estate

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	90% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 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.