



2014 Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Vom Dominus-Winzer Christian Moueix

Beschreibung:

Das Ziel von Christian Moueix war es, mit dem Othello aus der Winery Dominus eine Cuvée aus den facettenreichen Parzellen seines Napa-Weinguts zu entwickeln, die so edel, aufrichtig und von einem starken Charakter ist wie Othello in Shakespeares gleichnamiger Tragödie. Es entstand ein eleganter Wein, reich an Aromen von roter Frucht und seidigen Tanninen.

Degustationsnotiz:

Tiefes Granat. Betörender Duft nach Schattenmorllen und Brombeeren, dahinter Schokopastillen, schwarze Oliven und dunklem Edelholz. Am geschmeidigen Gaumen eine unwiderstehliche Souplesse aufzeigend, cremige Textur mit perfekt unterlegten Tanninen Pflaumen und Black Kurant. Im langen, eleganten Finale mit schwarzbeerige Frucht und edler Würze sowie feinem Biss endend. Der beste Othello EVER!

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):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	92% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot
Artikelnummer:	0864214

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix
Othello Wine Cellars

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 92% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2030
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.