



2017 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Kultwein aus dem Hitzejahr 2017: begehrt und sehr rar

Beschreibung:

Bordeaux-Koryphäe Christian Moueix hat mit dem Dominus einen der ersten Kultweine der Neuen Welt geschaffen. Das Etikett ist nicht zufällig eine Anspielung auf Lafleur in Pomerol.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat. Komplexes Bouquet mit roten Pflaumen, Alpenheidelbeeren und Lakritze. Im zweiten Ansatz erkalteter Darjeeling, Schokopastillen und frischgepflückte schwarze Johannisbeeren. Am konzentrierten Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, fein körniges Extrakt und tiefgründiger Terroirwürze, der durchtrainierte Körper ist mit dichten Muskelsträngen überzogen und besticht dabei mit einer atemberaubenden Finesse. Im sehr lang anhaltenden Finale ein Feuerwerk von Brombeeren, Graphit, Sandelholz und ein grosser Strauss Veilchen. erinnert an einen feurigen Flamencotänzer!

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: Vereinigte Staaten

Region: Kalifornien

Subregion: North Coast

Produzent: Familie Moueix

Bewertung(en): Parker 97+/100, Score 19.5/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): 88% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0493517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Bewertung(en):	Parker 97+/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	88% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im 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.