



2019 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Die Ikone von den Château-Pétrus-Machern

Beschreibung:

Bordeaux-Koryphäe Christian Moueix hat mit dem Dominus einen der ersten Kultweine der Neuen Welt geschaffen. Der Dominus verbindet die Klassik eines Bordeaux mit der Intensität Kaliforniens. Mit dem Jahrgang 2019 ist ein absolut legendärer Dominus gelungen – 100 Punkte vom Wine Independent sprechen für sich!

Degustationsnotiz:

Purpurrot mit satter Mitte und rubinrotem Rand. Tiefgründiges Bouquet mit parfümiertem Pfeifentabak, edler Cassiswürze und dunklem Grafit. Im zweiten Ansatz verführerisches Fliederparfüm, Majoran und Holundergelée. Sublimen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt ausgereiftem Tannin, sie geben dem Giganten Halt und Länge und herrliche Extraktfülle. Ein Modellathlet mit eisernem Kern. Im konzentriert lang anhaltenden Finale reife Pflaumen, tiefschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringens.

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):

The Wine Independent 100/100, James Suckling 98/100, Score 20/20

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

2025–2055

Rebsorte(n):

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

Artikelnummer:

0493519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Bewertung(en):	The Wine Independent 100/100, James Suckling 98/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	90% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife:	2025–2055
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.